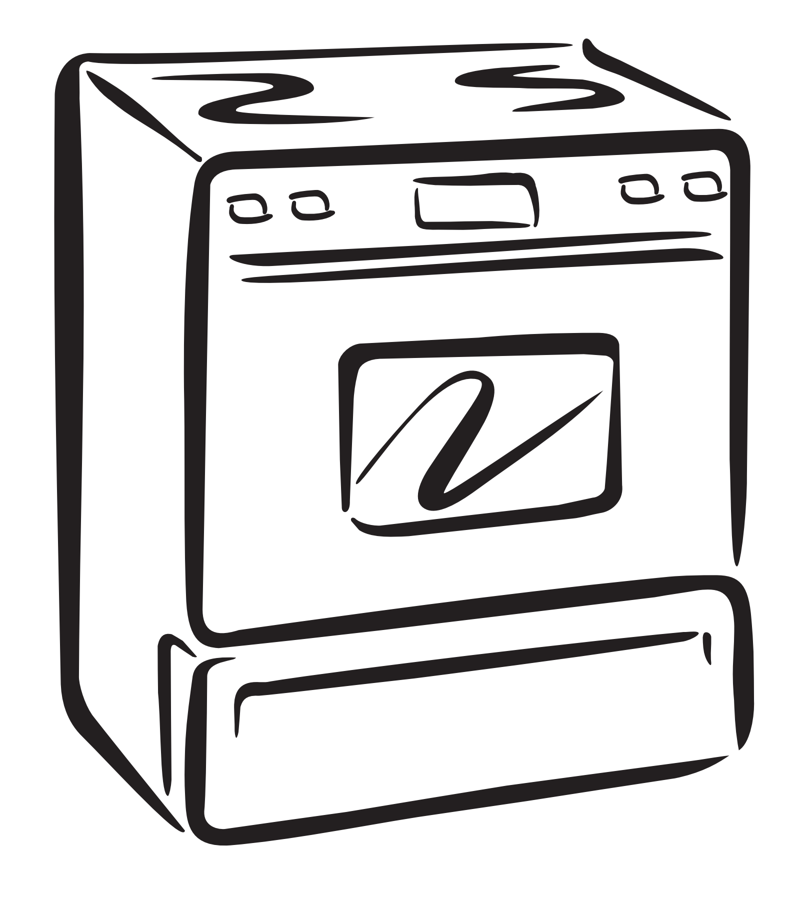


Cuisinière électrique

Modèles encastrables

Manuel d'utilisation et d'entretien



FRANÇAIS

318203861 (0712) Rev. E

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada, M5B 2B8

www.sears.ca

Table des matières

Garantie sur appareil Kenmore Elite

Si le produit est installé, utilisé et entretenu selon toutes les instructions fournies et qu'il présente un problème relié à un défaut de fabrication ou à un vice de matériau au cours de l'année suivant la date d'achat, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME[MD] pour obtenir une réparation gratuite de l'appareil.

Pendant cinq ans à partir de la date d'achat, si la table de cuisson en vitrocéramique présente un défaut causé par un choc thermique ou que les éléments de surface sont défectueux, téléphonez au 1-800-4-MY-HOME[MD] pour faire remplacer les pièces gratuitement. Après la première année, le client doit défrayer les coûts de la main-d'oeuvre pour l'installation.

Si cet appareil est utilisé à d'autres fins que l'usage familial privé, cette garantie est valide seulement pendant les 90 jours suivant la date d'achat.

Cette garantie couvre seulement les défauts de fabrication et les vices de matériau. Sears NE COUVRE PAS les frais liés:

1. Aux fissures de la table de cuisson en vitrocéramique qui ne résultent pas d'un choc thermique.
2. Aux taches et aux égratignures sur la table de cuisson en vitrocéramique qui sont apparues suite à un accident, à une utilisation non-conforme ou une maintenance non-conforme.
3. Aux articles consomptibles qui sont sujets à l'usure normale, incluant, sans en exclure d'autres, filtres, courroies, ampoules et sacs.
4. À la visite d'un réparateur venu expliquer comment installer, utiliser ou entretenir l'appareil.
5. À la visite d'un réparateur venu nettoyer ou entretenir l'appareil.
6. Aux dommages ou pannes causés par une installation, une utilisation ou un entretien non conformes aux instructions fournies avec ce produit.
7. Aux dommages ou aux pannes causés par un accident, un abus, une mauvaise utilisation ou toute utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil a été conçu.
8. Aux dommages ou aux pannes causés par l'utilisation de détergents, de nettoyants, de produits chimiques ou d'accessoires autres que ceux recommandés dans les instructions fournies avec cet appareil.
9. Aux dommages affectant les pièces ou les systèmes ou aux pannes causées par des modifications non autorisées de l'appareil.

Exonération de garanties implicites; limitations des recours
L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation du produit comme décrit précédemment. Les garanties implicites, y compris les garanties de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à un an ou à la période la plus courte permise par la loi. Sears ne peut être tenue responsable des dommages accessoires ou indirects. Certains États et certaines provinces ne permettent pas de restriction ou d'exemption sur les dommages accessoires ou indirects, ni de restriction sur les garanties implicites de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables.

Cette garantie est valide seulement si ce produit est utilisé aux États-Unis ou au Canada.

Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'un État à un autre ou d'une province à une autre.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179, États-Unis
Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Imprimé aux États-Unis

Merci d'avoir choisi cet appareil. Les renseignements contenus dans ce **Guide de l'utilisateur** expliquent comment utiliser et entretenir l'appareil. Lisez les documents qui accompagnent l'appareil pour en savoir davantage sur cet appareil.

Ce guide donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut ne pas avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil.

Note: Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Contrats d'entretien

Votre achat a une valeur supplémentaire parce que vous pouvez compter sur le HomeCentral® de Sears pour un service après-vente. Avec plus de 2 400 spécialistes formés à l'entretien et un accès à plus de un million de pièces et d'accessoires, nous avons les outils, les pièces, le savoir et le talent pour répondre à votre demande: nous réparons ce que nous vendons.

Votre appareil Kenmore® est conçu, fabriqué et essayé pour vous assurer des années d'un fonctionnement fiable. Cependant, comme tout appareil ménager, il peut nécessiter un entretien de temps à autre. Le contrat d'entretien Sears vous offre un remarquable programme de service à un prix abordable.

Le contrat d'entretien Sears

- C'est votre manière d'acheter un service pour demain au prix d'aujourd'hui.
- Élimine les factures de réparation résultant d'usure normale.
- Fournit une assistance non technique et informative.
- Même si vous n'avez pas besoin de réparation, vous fournit un contrôle d'entretien préventif annuel à votre demande, pour vous assurer que votre appareil est en bon état de marche.

Certaines limites s'appliquent. Pour de plus amples informations sur les contrats d'Entretien Sears Canada, composez le 1-800-361-6665.

Enregistrement de l'appareil

Écrire les numéros de modèle et de série de l'appareil aux endroits indiqués ci-dessous. Ces numéros sont inscrits sur la plaque signalétique qui se trouve sur la moulure interne du four et qui est visible lorsque la porte est ouverte.

Numéro de modèle: **C970-**______________________

Numéro de série: ______________________________

Date d'achat: ________________________________

Ceci vous permettra de vous référer à ces numéros si vous en avez besoin plus tard.

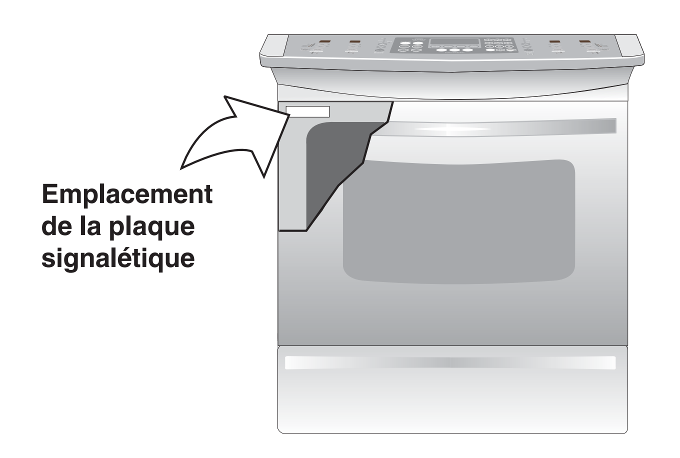
LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES PRÉCIEUSEMENT

Ce manuel donne des instructions générales pour votre appareil et des renseignements s'appliquant à plusieurs modèles. Votre appareil peut **ne pas** avoir toutes les caractéristiques décrites. Les figures montrées dans ce manuel sont représentatives et peuvent ne pas illustrer identiquement les caractéristiques de votre appareil. Les instructions données dans ce guide ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Faites preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'emploi et de l'entretien de tout appareil ménager.

Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez les numéros de modèle et de série sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur la moulure interne du four et est visible lorsque la porte est ouverte.

N'oubliez pas d'inscrire ces numéros pour référence future.



FRANÇAIS



⚠ AVERTISSEMENT

- Toutes les cuisinières peuvent se renverser.
- Il peut en résulter des blessures.
- Installez les supports anti-renversements fournis avec l'appareil
- Voyez les instructions d'installation.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de renversement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée par des supports anti-renversements, fournis avec la cuisinière. Pour vérifier si ces supports sont correctement installés, agrippez le haut du panneau arrière de la cuisinière et penchez-la vers l'avant, lentement, afin de vous assurer que la cuisinière est retenue par les supports anti-renversements. Reportez-vous aux instructions d'installation pour bien connaître l'installation des supports anti-renversements.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez ces instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ces instructions pour références futures.

Ce guide contient des instructions et symboles de sécurité importants. Veuillez faire particulièrement attention à ces symboles et suivre les instructions données. Voici une brève explication de ces symboles.

⚠AVERTISSEMENT Ce symbole vous prévient des situations qui risquent d'entraîner de graves blessures, la mort ou des dommages matériels.

⚠ATTENTION Ce symbole vous prévient des situations pouvant entraîner des blessures ou dommages matériels.

- **Enlevez tout le ruban et le matériau d'emballage avant d'utiliser la cuisinière. Détruisez le cartonnage et les sacs en plastique après le déballage de l'appareil.** Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériau d'emballage.
- **Installation—Assurez-vous que l'appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié, aux États-Unis conformément à la norme ANSI/ NFPA No.70 dernière édition ainsi qu'aux codes de la région, ou conformément à la dernière édition de la norme C22.1 de l'ACNOR, code canadien de l'électricité, partie 1, ainsi qu'aux codes de la région au Canada.** N'installez l'appareil que selon les instructions d'installation fournies dans la documentation.

  Demandez à votre marchand de vous recommander un technicien qualifié ainsi qu'un centre de réparation autorisé. Sachez comment couper le courant électrique de la cuisinière à la boîte de fusibles ou au coupe-circuit en cas d'urgence.
- **Entretien par l'usager—Ne réparez pas ou ne remplacez pas des pièces de l'appareil à moins d'une recommandation précise dans les guides.** Toutes les réparations doivent être faites par un technicien qualifié, afin de réduire les risques de blessure et de dommage à l'appareil.
- **Ne modifiez jamais l'appareil, que ce soit en enlevant des panneaux, pieds de nivellement, protège-fils, supports/ vis anti-renversements ou toute autre pièce.**

⚠AVERTISSEMENT Il peut être dangereux pour les personnes ou dommageable pour l'appareil de monter, s'appuyer, ou s'asseoir sur la porte ou le tiroir de la cuisinière. Ne permettez pas aux enfants de grimper ou de jouer autour de la cuisinière. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte peut faire basculer l'appareil et causer des brûlures ou d'autres blessures.

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez pas le four ou le tiroir réchaud (si fourni) de la cuisinière pour entreposer des articles.

- **Rangement dans ou sur l'appareil—Ne rangez pas dans le four, ou près des éléments, ou dans le tiroir (le cas échéant) des matériaux inflammables.** Ceci inclut des papiers, plastiques, tissus, livres de cuisine, objets en plastique et torchons, ainsi que les liquides inflammables. N'y déposez pas ou ne rangez pas des produits explosifs comme une bombe aérosol. Les produits inflammables pourraient exploser et allumer un feu ou causer des dommages matériels.

⚠ATTENTION Ne rangez pas des articles pouvant intéresser les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil.

- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans un lieu où un appareil fonctionne.** Ne les laissez jamais s'asseoir ou se tenir debout sur une pièce quelconque de l'appareil.
- **NE TOUCHEZ PAS AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE, AUX ZONES À PROXIMITÉ DE CEUX-CI, AUX ÉLÉMENTS OU AUX SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR OU DU TIROIR-RÉCHAUD (SI FOURNI).** Les éléments de surface et ceux du four peuvent être très chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les zones près des éléments de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après toute utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas vos vêtements ou d'autres produits inflammables venir en contact avec ces zones, à moins qu'elles aient eu le temps de se refroidir. Ces zones comprennent la surface de cuisson, les surfaces orientées vers elle, la sortie d'air chaud du four et les zones à proximité, la porte du four et la fenêtre.
- **Portez des vêtements appropriés—Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants en utilisant cet appareil.** Ne laissez pas les matériaux inflammables et les vêtements venir en contact avec des surfaces chaudes.

⚠AVERTISSEMENT N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce.

- **N'éteignez pas les feux de friture avec de l'eau ou de la farine—Étouffez les feux avec un couvercle ou du bicarbonate de soude, ou avec un extincteur à poudre sèche ou à mousse.**
- **En chauffant de l'huile ou de la graisse, restez près de l'appareil.** La graisse ou l'huile peuvent prendre feu si elles devenaient trop chaudes.
- **N'utilisez que des gants isolants secs—Des gants mouillés ou humides en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures par la vapeur.** Ne laissez pas les gants isolants toucher les éléments. Ne vous servez pas d'un torchon ni d'un chiffon à la place d'un gant.
- **Ne réchauffez pas des contenants non ouverts—L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et causer des blessures.**

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

- **Enlevez la porte de tout appareil inutilisé qui doit être entreposé ou mis aux rebuts.**

- **IMPORTANT—N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil pendant une panne de courant. Lorsqu'il se produit une panne de courant, éteignez toujours le four.** Si ce dernier n'est pas éteint, il recommencera à chauffer lorsque le courant reviendra. Les aliments laissés sans surveillance pourraient prendre feu ou se détériorer.

⚠ATTENTION Les températures froides peuvent endommager le contrôleur électronique. Si c'est la première fois que vous faites fonctionner la cuisinière, ou qu'elle n'a pas été utilisée depuis longtemps, assurez vous que celle-ci a été exposée à une température au dessus de 0°C/32°F pendant au moins 3 heures avant de mettre l'appareil sous tension électrique.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE SURFACE DE CUISSON

- **Vous devez savoir quel bouton commande chacun des éléments de la surface de cuisson**.

- **Utilisez la grosseur de casserole appropriée.** Cet appareil est équipé d'un ou de plusieurs éléments de différentes grosseurs. Choisissez les ustensiles ayant un dessous plat, assez large pour recouvrir l'élément chauffant. Si vous utilisez des ustensiles trop petits, une partie de l'élément sera à découvert, et les vêtements entrant directement en contact avec l'élément sont susceptibles de prendre feu. L'utilisation d'ustensiles d'une taille proportionnelle à l'élément améliore aussi le rendement.

- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur, sans surplomber les éléments adjacents** afin de réduire les risques de brûlure, de combustion et de renversement causés par le contact involontaire avec un ustensile.

- **Ne laissez jamais les éléments sans surveillance.** Les débordements causent de la fumée, les éclaboussures de graisse sont susceptibles de prendre feu et les ustensiles dont le contenu s'est évaporé peuvent fondre.

- **Protecteurs.** N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond du four ou toute autre partie de la cuisinière. Utilisez seulement le papier d'aluminium pour recouvrir la nourriture durant la cuisson au four. Toute autre utilisation de protecteurs ou de papier d'aluminium est susceptible de causer un choc électrique, un feu ou un court-circuit.

- **Ustensiles vitrifiés.** En raison des brusques changements de température, on ne peut utiliser avec la surface de cuisson que certains ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique ou en terre cuite, ou autres ustensiles vitrifiés, sans risquer qu'ils se fendent. Vérifiez les recommandations du fabricant quant à leur utilisation sur une surface de cuisson.

- **N'utilisez pas de couvercles décoratifs pour éléments de surface.** Si un élément est accidentellement allumé, le couvercle risque de chauffer et éventuellement de fondre. Vous ne verrez pas que l'élément est allumé. Vous risquez de vous brûler en touchant les couvercles. Aussi, il y a un risque d'endommager la surface de cuisson.

- **Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson brisée.** Si la plaque se brise, les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent pénétrer dans la plaque de cuisson brisée, et créer un risque de choc électrique. Communiquez avec un technicien qualifié immédiatement.

- **Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson.** Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer des renversements sur une surface chaude, faites attention afin d'éviter de vous brûler par la vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire de la fumée nocive s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

- **Évitez de gratter le verre de la table de cuisson avec des objets pointus.**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

- **Soyez prudent en ouvrant la porte du four ou le tiroir-réchaud (si fourni)—**Tenez-vous sur le côté de l'appareil pour ouvrir la porte d'un four ou un tiroir-réchaud chaud. Laissez d'abord la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de placer des aliments dans le four ou le tiroir-réchaud.

- **Ne bloquez pas les orifices d'aération.** La ventilation du four se produit à travers l'orifice situé au haut de l'encadrement avant derrière la porte du four et visible lorsque cette dernière est ouverte. Toucher les surfaces de cette zone pendant le fonctionnement du four peut causer de graves brûlures. Ne placez pas d'objets en plastique ou conducteurs de chaleur à proximité de l'évent. Ils risquent de fondre ou de prendre feu.

- **Installation des grilles du four ou des grilles du tiroir-réchaud (si fourni).** Disposez toujours les grilles à l'emplacement désiré lorsque le four ou le tiroir-réchaud est froid. Enlevez tous les ustensiles qui se trouvent sur la grille avant de la retirer. Pour déplacer une grille lorsque le four est chaud, soyez extrêmement prudent. Utilisez des poignées et tenez la grille fermement avec les deux mains pour la remettre en place. Ne touchez pas l'élément chaud ou l'intérieur du four avec des poignées.

- **Ne vous servez pas de la lèchefrite sans utiliser le couvercle qui l'accompagne.** Le couvercle permet à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.

- **Ne recouvrez pas le couvercle de la lèchefrite ou la grille du tiroir-réchaud de papier d'aluminium.** L'huile et la graisse qui s'y accumulent peuvent prendre feu.

- **Ne touchez pas l'ampoule du four avec un linge mouillé pendant qu'elle est chaude.** Si vous le faites, elle risque de se briser. Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'enlever l'ampoule et de la remplacer.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (suite)

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LE NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIÈRE

- **Nettoyez régulièrement votre cuisinière pour enlever la graisse sur toutes ses parties, car cette graisse risque de prendre feu.** Le ventilateur d'évacuation des hottes et les filtres de graisse doivent demeurer propres en tout temps. Ne laissez pas la graisse s'y accumuler. Les accumulations de graisse dans le ventilateur pourraient prendre feu. Reportez-vous aux instructions du fabricant sur le nettoyage de la hotte.

- **Nettoyants / Aérosols.** Suivez toujours les recommandations du fabricant, quant à leurs utilisations. Sachez que les résidus excessifs de nettoyants et d'aérosols risquent de prendre feu et de causer des dommages et/ou des blessures.

FOURS AUTONETTOYANTS:

- **Ne nettoyez dans le cycle autonettoyant que les parties du four énumérées dans le présent Guide de l'utilisateur.** Avant d'utiliser le cycle autonettoyant, enlevez la lèchefrite et tout ustensile se trouvant dans le four.

- **Ne nettoyez pas le joint d'étanchéité de la porte.** Faites attention pour ne pas le frotter, l'endommager ou le déplacer.

- **N'utilisez pas de nettoyants commerciaux pour four.** Vous ne devez utiliser aucun nettoyant commercial pour four, ni aucun enduit protecteur à l'intérieur ou sur toute partie du four.

- **Retirez les grilles du four.** Les grilles changeront de couleur si elles sont laissées dans le four durant un cycle autonettoyant.

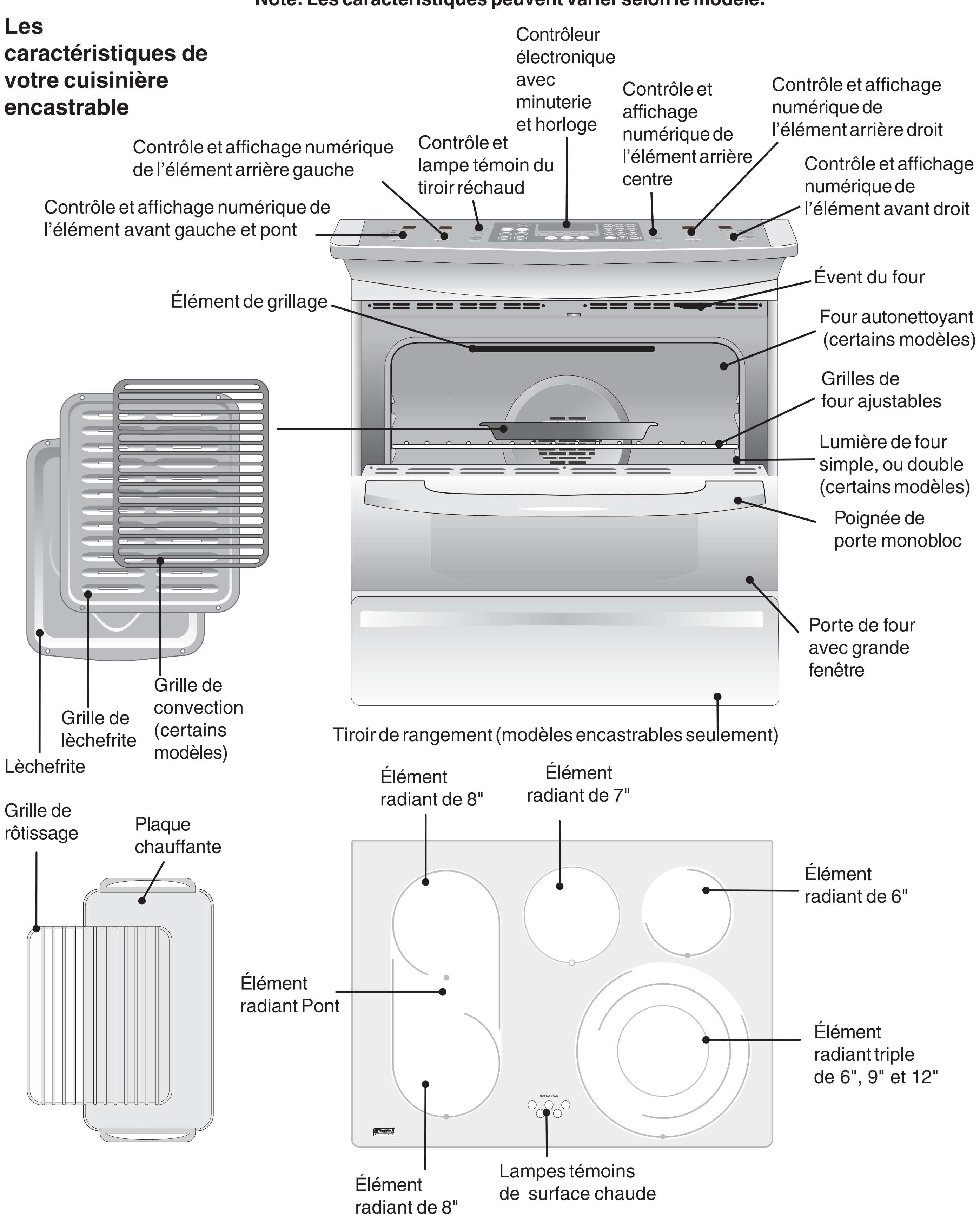
⚠ATTENTION **Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours autonettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce, bien aérée.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques de l'appareil

Note: Les caractéristiques peuvent varier selon le modèle.

Les caractéristiques de votre cuisinière encastrable



FRANÇAIS

Réglage des contrôles de surface

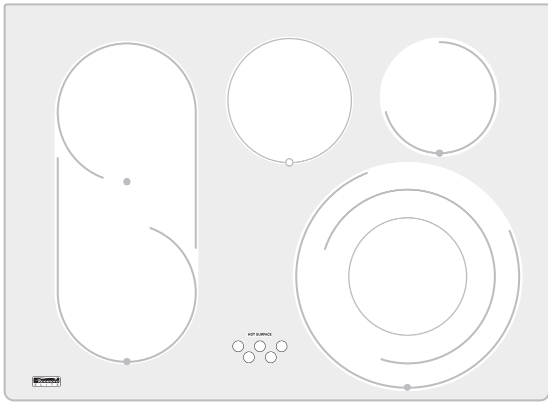


Figure 1

Surface de cuisson vitrocéramique

Des éléments chauffants électriques sont situés sous la surface de cuisson vitrocéramique. L'emplacement des éléments sur la plaque de cuisson est clairement délimité par le design. **Assurez-vous** que le diamètre de la casserole est de dimension similaire au diamètre de l'élément (Voir Figure 1).

La chaleur est propagée vers le haut, à travers la surface de la plaque de cuisson. N'utilisez que des ustensiles à fond plat. Le type et la grosseur des ustensiles de cuisine, le nombre d'éléments utilisés et le réglage des éléments sont des facteurs qui influencent la quantité de chaleur qui s'étend aux zones autour des éléments. Celles-ci peuvent **devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures**

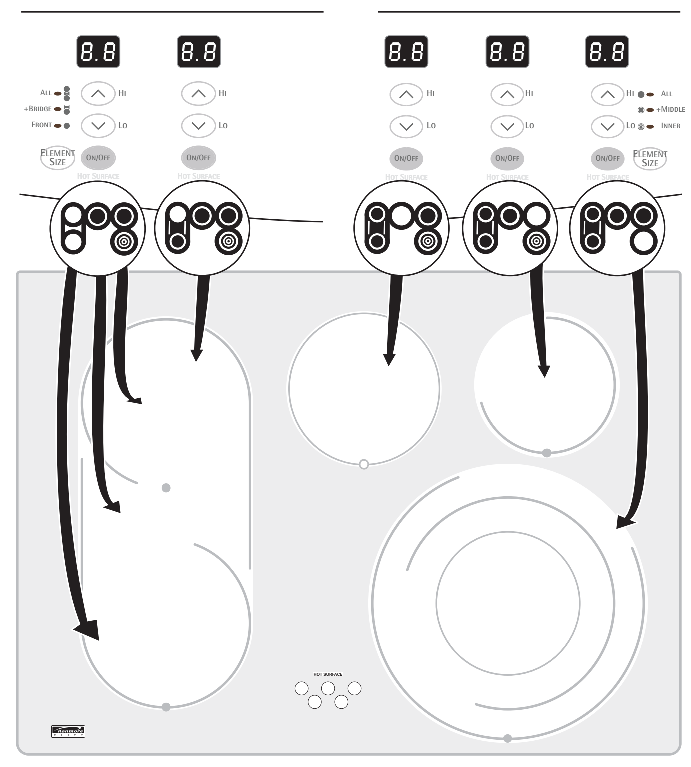


Figure 2

Éléments de surface radiants

La température des éléments augmente graduellement et uniformément. Lorsque l'élément chauffe, ce dernier devient rouge. Afin de maintenir la température désirée, l'élément s'allumera et s'éteindra automatiquement. L'élément retient assez de chaleur pour continuer de fournir une température constante même lorsque ce dernier est éteint. Pour une cuisson efficace, éteignez l'élément quelques minutes avant que la cuisson soit complétée. Ceci permet à la chaleur résiduelle de terminer le processus de cuisson.

Emplacement des éléments et des contrôles

Votre appareil possède des éléments radiants de différentes puissances. Plus la puissance de l'élément est élevée plus les grandes quantités d'aliments chauffent rapidement. Les éléments radiants sont disposés sur la plaque de cuisson comme suit:

- Un élément radiant **de 6"** à l'arrière à droite;
- Un élément radiant triple **de 6", 9" et 12"** à l'avant à droite;
- Un élément radiant **de 7"** à l'arrière au centre;
- Deux éléments radiants **de 8"** à l'avant et à l'arrière à gauche. Entre ces deux éléments se trouve un élément radiant **Pont.**

NOTE: Veuillez lire les instructions de nettoyage de la surface vitrocéramique à la section **Nettoyage général** et la section **Avant d'appeler le service** dans ce manuel.

NOTE: Les éléments radiants possèdent un dispositif permettant à l'élément de passer d'allumé à éteint automatiquement, afin de fournir le degré de la chaleur demandé. Ceci permet aussi de protéger la vitre contre les dommages. Ce phénomène peut se produire au réglage maximum (HI), ce qui peut signifier que le diamètre de l'ustensile est trop petit par rapport au diamètre de l'élément ou bien que le fond de l'ustensile n'est pas plat. (Référez-vous à la section Choix des Ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers en page 13).

NOTE pour les modèles ayant une surface de cuisson en vitrocéramique blanche seulement. En raison de l'intensité élevée de la chaleur produite par les éléments de surface, la surface vitrocéramique deviendra verte quand l'élément sera éteint. Ce phénomène est normal et la vitrocéramique reviendra à sa couleur blanche originale après qu'elle ait complètement refroidi.

Réglage des contrôles de surface

Contrôles de surface électroniques (ESEC)

Le dispositif électronique de contrôle des éléments de surface (ESEC) comporte des fenêtres d'affichage numérique et fournit un réglage numérique pour les positions des éléments radiants de la surface de cuisson. L'affichage ESEC en combinaison avec les touches de contrôle est conçu pour remplacer les boutons de commande et les indicateurs de niveau de puissance conventionnels.

En plus votre appareil inclut des réglages de commande partagés pour les éléments radiants. Les réglages de l'élément combiné **Pont** et l'élément radiant **Triple** sont aussi visibles dans les fenêtres d'affichage numérique ESEC.

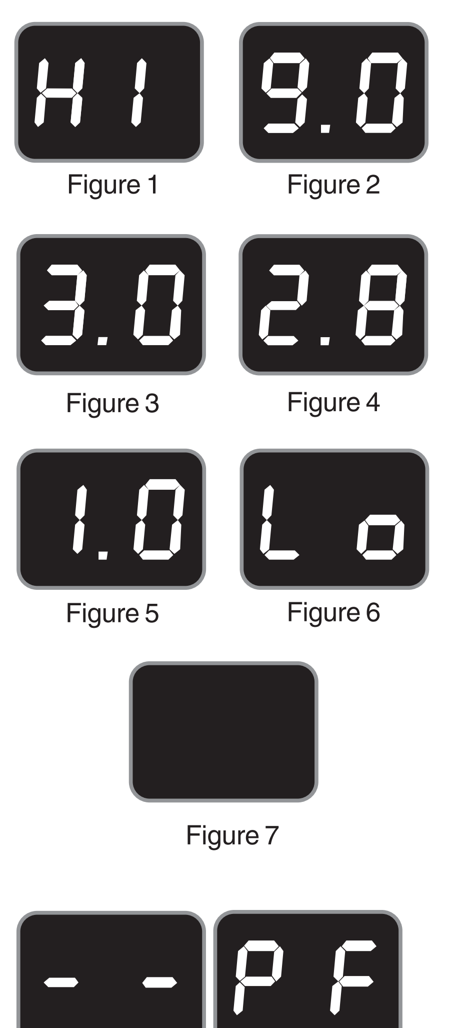


Figure 1 Figure 2 Figure 3 Figure 4 Figure 5 Figure 6 Figure 7 Figure 8 Figure 9

Réglages disponibles de la commande électronique ESEC

La commande électronique ESEC permet différents niveaux de température situés entre maximum **Hi** (Figure 1), minimum **Lo** (Figure 6) et arrêt **OFF** (Figure 7) qui apparaîtront dans les fenêtres d'affichage numérique ESEC. Les réglages entre **9.0** (Figure 2) et **3.0** (Figure 3) diminuent ou augmentent par incréments de 0.5 (1/2). Les réglages entre **3.0** (Figures 3 et 4) et **1.0** (Figure 5) sont des réglages pour mijoter qui diminuent ou augmentent par incréments de .2 jusqu'à **Lo** (Figure 6; le plus bas réglage pour Mijoter) pour des réglages plus précis à des niveaux de température plus bas. Utiliser la charte des réglages recommandés (Voir le tableau plus bas) pour déterminer le réglage le plus approprié dépendant des aliments à préparer.

Indicateurs de surface chaude

Lors de l'utilisation des éléments radiants, la surface de cuisson devient très chaude. Même après avoir éteint les éléments, la surface de cuisson demeure chaude pour une certaine période. L'indicateur de **surface chaude** situé sur la table de cuisson s'allume aussitôt que l'une des surfaces devient chaude. L'indicateur de **surface chaude** restera allumé pour aviser que la surface est encore chaude et s'éteindra aussitôt que la surface sera assez refroidie pour être touchée.

Dispositif de verrouillage de la commande ESEC (- -)

La caractéristique ESEC ne fonctionne pas pendant qu'un cycle autonettoyant est en marche ou si le dispositif de verrouillage est enclenché. " **- -** " apparaîtra alors dans la fenêtre d'affichage (Figure 8).

Message PF du ESEC

Le ESEC affiche le message PF quand une interruption de courant survient. PF apparaît dans la fenêtre d'affichage comme illustré à la Figure 9. Pour effacer ce message, appuyez sur une des touches ON/OFF du panneau de contrôle et assurez-vous d'ajuster l'horloge à la bonne heure du jour si nécessaire. Si PF est encore affiché, recommencez ces étapes.

FRANÇAIS

Réglages recommandés

Réglages recommandés pour les éléments simples, triple et pont	
Réglage	**Type de cuisson**
HAUT **(8.0 - Haut)**	Pour débuter la cuisson, faire bouillir l'eau, faire griller la viande.
MOYEN HAUT **(5.0 - 8.0)**	Pour garder l'eau en ébullition, frire.
MOYEN **(3.0 - 5.0)**	Pour maintenir l'eau en ébullition, épaissir les sauces, cuire les légumes à la vapeur.
MOYEN BAS **(2.0 - 4.0)**	Pour compléter la cuisson, cuire des oeufs pochés ou du ragoût.
BAS **(Lo - 2.0)**	Pour garder chaud, faire fondre ou mijoter.

Figure 10

Note: La grosseur ou le type d'ustensile utilisé influencent le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson. Les réglages Moyen-bas (2.0 - 4.0) sont utilisés pour mijoter et garder chaud de grandes quantités de nourriture tels que les ragoûts ou les soupes. Les réglages Bas (Lo - 2.0) sont idéals pour des aliments plus délicats ou pour faire fondre du beurre ou du chocolat.

Réglage des contrôles de surface

Réglage d'un élément radiant simple

Votre table de cuisson est équipée de trois éléments radiants simples, à l'**ARRIÈRE À DROITE** (Figure 1), à l'**ARRIÈRE AU CENTRE** (Figure 2) et à l'**ARRIÈRE À GAUCHE.** Ce dernier peut-être utilisé comme un élément radiant simple ou un élément Pont (Figure 3). Référez-vous à la page 9, figure 10 pour les réglages de cuisson recommandés.

Figure 1
Élément à l'arrière à droite

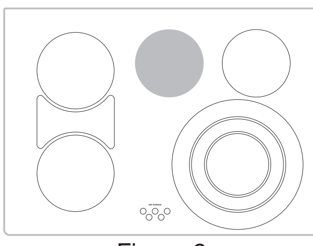


Figure 2
Élément à l'arrière au centre

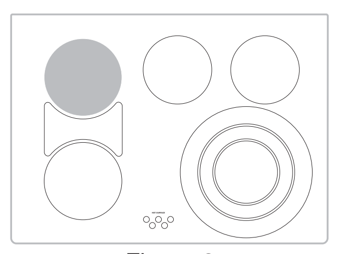
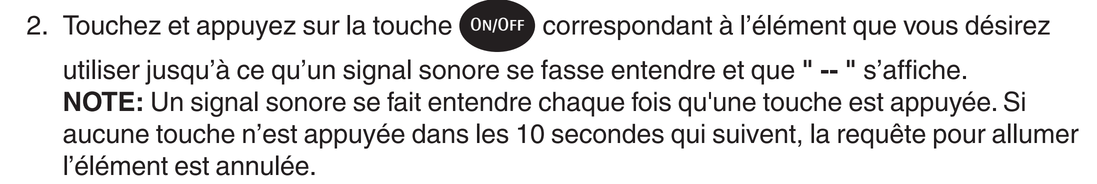


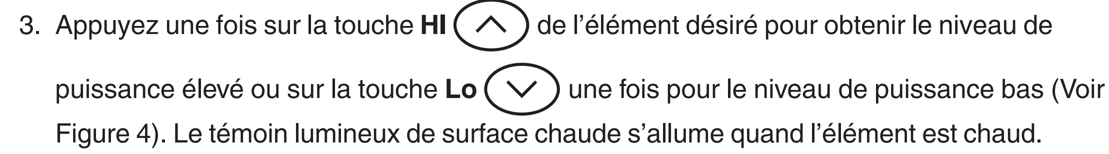
Figure 3
Élément à l'arrière à gauche

Pour régler un élément radiant simple:

1. Placez un ustensile de dimension appropriée sur l'élément radiant.



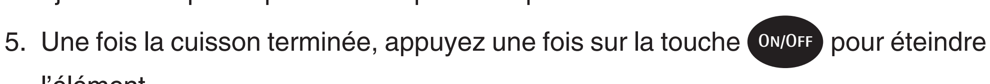
2. Touchez et appuyez sur la touche ON/OFF correspondant à l'élément que vous désirez utiliser jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et que **" -- "** s'affiche.
   NOTE: Un signal sonore se fait entendre chaque fois qu'une touche est appuyée. Si aucune touche n'est appuyée dans les 10 secondes qui suivent, la requête pour allumer l'élément est annulée.



3. Appuyez une fois sur la touche **HI** de l'élément désiré pour obtenir le niveau de puissance élevé ou sur la touche **Lo** une fois pour le niveau de puissance bas (Voir Figure 4). Le témoin lumineux de surface chaude s'allume quand l'élément est chaud.



4. Chaque fois que la touche **Lo** ou **HI** est appuyée, le niveau de puissance diminue ou augmente par intervalles de **.5** entre **3.0** et **9.0** et par intervalles de **.2** entre **3.0** et **1.0**. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas. **Note :** Le niveau de puissance peut être ajusté à n'importe quel moment pendant que l'élément est en fonction.

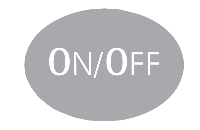


5. Une fois la cuisson terminée, appuyez une fois sur la touche ON/OFF pour éteindre l'élément.
   Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
   Note: Le témoin lumineux de surface chaude, situé sur la surface de cuisson, s'allume aussitôt que la touche ON/OFF est appuyée et reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à un niveau modéré. Le témoin peut rester allumé même si les commandes sont à la position arrêt.









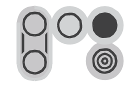
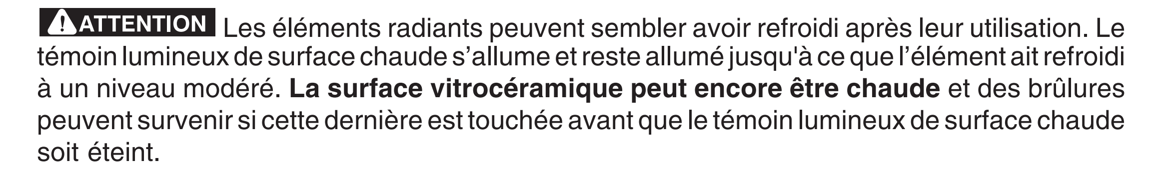


Figure 4



ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à un niveau modéré. **La surface vitrocéramique peut encore être chaude** et des brûlures peuvent survenir si cette dernière est touchée avant que le témoin lumineux de surface chaude soit éteint.

ATTENTION **Ne déposez pas d'objets tels que salières, poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères de bois peuvent prendre en feu si elles sont trop près des éléments.

Réglage des contrôles de surface

Réglage de l'élément radiant triple

Votre table de cuisson est munie d'un élément radiant TRIPLE à l'avant à droite (Figure 1). Des témoins lumineux sur le panneau de commande indiquent quelle portion de l'élément radiant triple est utilisée. Le témoin **INNER (INTÉRIEUR)** indique que seule la portion interne de l'élément chauffe (Figure 2). Le témoin **+MIDDLE (+CENTRE)** ajouté au témoin **INNER (INTÉRIEUR)** indique que la portion interne et la portion centrale de l'élément chauffent (Figure 3). Le témoin lumineux **ALL (TOUT)** ajouté aux 2 autres indique que les 3 portions de l'élément chauffent (Figure 4). Vous pouvez changer d'une portion à une autre à tout moment pendant la cuisson.

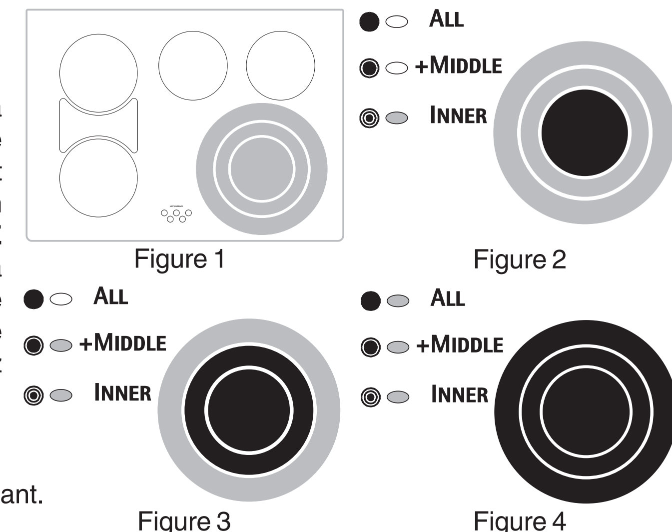


Figure 1 Figure 2 Figure 3 Figure 4

Pour régler l'élément radiant triple:

1. Placez un ustensile de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Touchez et appuyez sur la touche ON/OFF de l'élément triple jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et que **" -- "** s'affiche. **NOTE:** Un signal sonore se fait entendre chaque fois qu'une touche est appuyée.Si aucune touche n'est appuyée dans les 10 secondes qui suivent, la requête pour allumer l'élément est annulée.
3. Sélectionnez **INNER** (**INTÉRIEUR** - Figure 2), **+MIDDLE** (**+CENTRE** - Figure 3) ou **ALL** (**TOUT** - la Figure 4) en appuyant une, deux ou trois fois sur la touche ELEMENT SIZE (Les figures 4 et 5 montrent les témoins avec TOUTES les portions de l'élément sélectionnées).
4. Appuyez une fois sur la touche **HI** de l'élément triple pour obtenir le niveau de puissance élevé ou sur la touche **Lo** une fois pour le niveau bas (Voir Figure 4). Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque l'élément est chaud.
5. Chaque fois que la touche **Lo** ou **HI** est appuyée, le niveau de puissance diminue ou augmente par intervalles de **.5** entre **3.0** et **9.0** et par intervalles de **.2** entre **3.0** et **1.0**. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas. **Note:** Le niveau de puissance peut être ajusté à n'importe quel moment pendant que l'élément est en fonction.
6. Une fois la cuisson terminée, appuyez une fois sur la touche ON/OFF pour éteindre l'élément. Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. L'irrégularité de l'intensité lumineuse dépend de la conception de l'élément et n'affecte pas la performance de ce dernier (voir Figure 6). Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.
   Note: Le témoin lumineux de surface chaude, situé sur la surface de cuisson, s'allume aussitôt que la touche ON/OFF est appuyée et reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à un niveau modéré. Le témoin peut rester allumé même si les commandes sont à la position arrêt.
   Note : Si aucune grandeur d'élément n'est choisie quand l'élément Triple est allumé, l'élément **INTÉRIEUR** est choisi par défaut. Voir les réglages de cuisson recommandés au tableau de la page 9, figure 10.

HI

HI ALL
+MIDDLE
LO INNER
ON/OFF ELEMENT SIZE

Figure 5

ALL
+MIDDLE
INNER

Figure 6

FRANÇAIS

⚠ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à un niveau modéré. **La surface vitrocéramique peut encore être chaude** et des brûlures peuvent survenir si cette dernière est touchée avant que le témoin lumineux de surface chaude soit éteint.

⚠ATTENTION Ne déposez pas d'objets tels que salières, poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée. Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères de bois peuvent prendre en feu si elles sont trop près des éléments.

Réglage des contrôles de surface

Réglage de l'élément radiant Pont:

Votre table de cuisson est équipée d'un élément radiant PONT à gauche (Figure 1). Des témoins lumineux sur le panneau de contrôle indiquent quelle portion de l'élément Pont est utilisée. Le témoin lumineux **FRONT (AVANT)** indique que seule la portion avant de l'élément pont chauffe (Figure 2). Le témoin lumineux **+ BRIDGE (+PONT)** ajouté au témoin **FRONT (AVANT)** indique que la portion avant et la portion centrale de l'élément pont chauffent (Figure 3). Le témoin lumineux **ALL (TOUT)** ajouté aux 2 autres indique que les 3 portions de l'élément Pont chauffent (Figure 4).

L'élément Pont est conçu pour les ustensiles de cuisine rectangulaires ou ovales. La **plaque chauffante** fournie avec l'appareil **devrait être utilisée sur l'élément Pont SEULEMENT**. Les ustensiles de cuisine ronds peuvent être utilisés sur la portion avant de l'élément Pont.

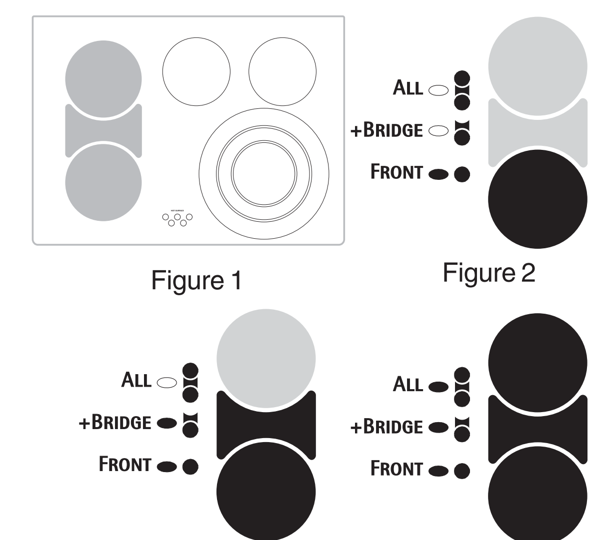
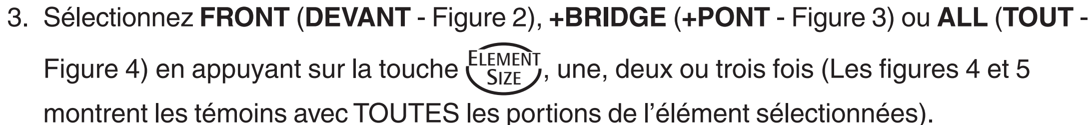


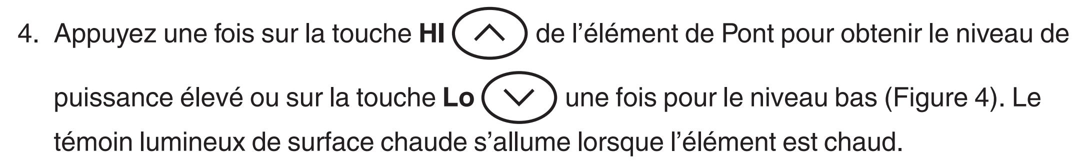
Figure 1 Figure 2 Figure 3 Figure 4

Pour régler l'élément radiant Pont:

1. Placez un ustensile de dimension appropriée sur l'élément radiant.
2. Touchez et appuyez sur la touche ON/OFF de l'élément Pont jusqu'à ce qu'un signal sonore se fasse entendre et que " **--** " s'affiche.
   NOTE: Un signal sonore se fait entendre chaque fois qu'une touche est appuyée.Si aucune touche n'est appuyée dans les 10 secondes qui suivent, la requête pour allumer l'élément est annulée.
3. Sélectionnez **FRONT** (**DEVANT** - Figure 2), **+BRIDGE** (**+PONT** - Figure 3) ou **ALL** (**TOUT** - Figure 4) en appuyant sur la touche ELEMENT SIZE, une, deux ou trois fois (Les figures 4 et 5 montrent les témoins avec TOUTES les portions de l'élément sélectionnées).



4. Appuyez une fois sur la touche **HI** de l'élément de Pont pour obtenir le niveau de puissance élevé ou sur la touche **Lo** une fois pour le niveau bas (Figure 4). Le témoin lumineux de surface chaude s'allume lorsque l'élément est chaud.



5. Chaque fois que la touche **Lo** ou **HI** est appuyée, le niveau de puissance diminue ou augmente par intervalles de **.5** entre **3.0** et **9.0** et par intervalles de **.2** entre **3.0** et **1.0**. **Lo** est le niveau de puissance le plus bas. **Note:** Le niveau de puissance peut être ajusté à n'importe quel moment pendant que l'élément est en fonction.



6. Une fois la cuisson terminée, appuyez une fois sur la touche ON/OFF pour éteindre l'élément.
   Chaque élément de surface fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. Si un halo rouge déborde de l'ustensile de cuisson ceci indique que le diamètre de ce dernier est **trop petit** pour l'élément utilisé.

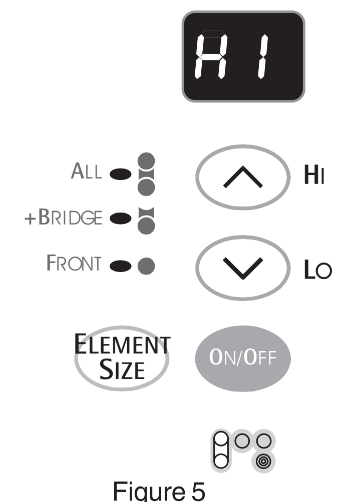


Figure 5

Note: Si l'élément arrière gauche fonctionne lorsque toutes les portions de l'élément Pont sont sélectionnées, le réglage de ce dernier s'ajustera au réglage de l'élément Pont.

Note: Le témoin lumineux de surface chaude, situé sur la surface de cuisson, s'allume aussitôt que la touche ON/OFF est appuyée et reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à un niveau modéré. Le témoin peut rester allumé même si les commandes sont à la position arrêt.

⚠ATTENTION Les éléments radiants peuvent sembler avoir refroidi après leur utilisation. Le témoin lumineux de surface chaude s'allume et reste allumé jusqu'à ce que l'élément ait refroidi à un niveau modéré. **La surface vitrocéramique peut encore être chaude** et des brûlures peuvent survenir si cette dernière est touchée avant que le témoin lumineux de surface chaude soit éteint.

⚠ATTENTION **Ne déposez pas d'objets tels que salières, poivrières, supports à cuillères ou emballage en plastique sur la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.** Ces items peuvent prendre en feu ou fondre. Les poignées, serviettes ou cuillères de bois peuvent prendre en feu si elles sont trop près des éléments.

Surface de Cuisson

Choix des ustensiles de cuisine pour la cuisson sur les foyers

Le fond des casseroles doit être plat pour avoir un bon contact avec l'élément de la surface de cuisson. Vérifiez que le fond est plat en faisant tourner une règle sur le fond de la casserole (Figure 1). Suivez les instructions selon la figure 2.

Note: La grosseur et le type d'ustensile utilisé influenceront le réglage nécessaire pour obtenir de bons résultats de cuisson.

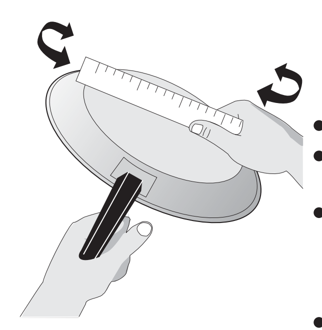
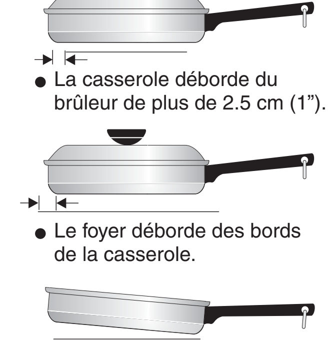


Figure 1

***BON**

- Fond plat et côtés droits.
- Couvercles qui ferment hermétiquement.
- Le poids du manche ne fait pas basculer la casserole. La casserole est bien équilibrée.
- Les tailles des casseroles correspondent à la quantité d'aliments à faire cuire.
- Matériau qui conduit bien la chaleur.
- Facile à nettoyer.
- Toujours égaler le diamètre de la casserole au diamètre de l'élément de surface.

MAUVAIS



- Fonds incurvés et déformés.
- La casserole déborde du brûleur de plus de 2.5 cm (1").
- Le foyer déborde des bords de la casserole.
- Manche trop lourd qui fait basculer la casserole.

Figure 2

Types de matériaux des ustensiles

Le type de matériau des ustensiles détermine l'homogénéité de la chaleur et la rapidité de la transmission de celle-ci de la surface de cuisson au fond de l'ustensile. Les matériaux disponibles les plus populaires sont:

ALUMINIUM - Excellent conducteur de chaleur. Certains types de nourriture font brunir l'ustensile (Les ustensiles en aluminium anodisé résistent aux taches et aux marques). Si l'ustensile est glissé sur la table de cuisson en vitrocéramique, il risque de laisser des marques métalliques ressemblant à des égratignures. Enlevez ces marques immédiatement.

CUIVRE - Excellent conducteur de chaleur mais décolore rapidement. Peut laisser des marques métalliques sur la table de cuisson vitrocéramique (voir Aluminium plus haut).

ACIER INOXYDABLE - Conducteur de chaleur lent donnant des résultats de cuisson inégaux. Durable, facile à nettoyer et résistant aux taches.

FONTE - Conducteur de chaleur pauvre par contre elle la conserve bien. Cuit également une fois que la température de cuisson est atteinte. Pas recommandée sur les tables de cuisson en vitrocéramique.

FONTE ÉMAILLÉE - Le métal de base de l'ustensile détermine les caractéristiques de transfert thermique. L'émail doit être doux pour éviter d'égratigner les tables de cuisson en vitrocéramique.

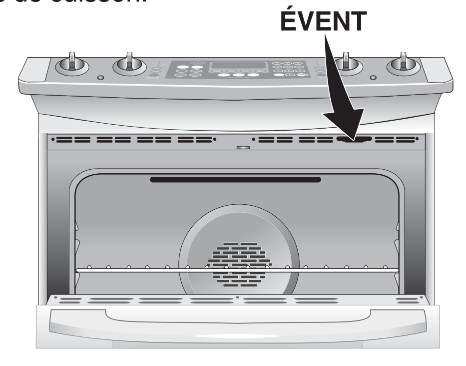
VERRE - Conducteur de chaleur lent. Pas recommandé sur les tables de cuisson en vitrocéramique parce qu'il peut égratigner la table.

Avant l'utilisation du four

⚠ATTENTION Certains modèles sont munis d'une soufflerie qui fonctionne pendant les modes de cuisson et autonettoyant afin de garder toutes les composantes internes froides. Il est donc possible que la soufflerie continue de fonctionner même après l'arrêt de l'appareil, jusqu'à ce que les composantes aient refroidi.

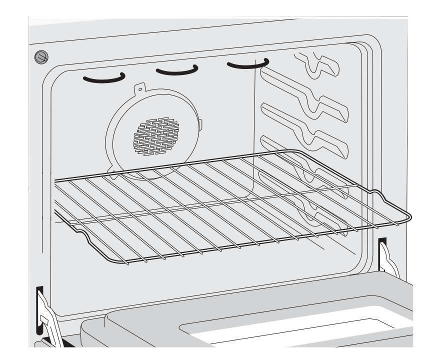
Position de l'évent

Un évent est situé à **l'avant droit du panneau avant, au-dessus de la porte.** Lorsque le four est allumé, l'air chaud s'échappe par l'évent. Cette ventilation est nécessaire pour assurer une bonne circulation de l'air dans le four et des bons résultats de cuisson.



Enlever et replacer les grilles de four

Pour enlever une grille, tirez-la vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête. Soulevez l'avant et sortez la grille.
Pour remettre une grille en place, appuyez-la sur les guides des parois du four. Soulevez l'avant et poussez la grille en place.

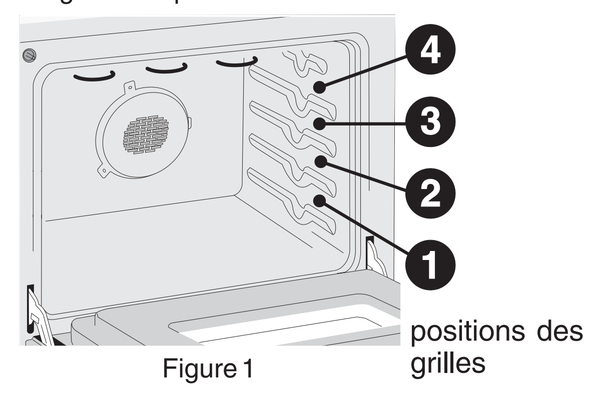


Avant l'utilisation du four

Installation des grilles

DISPOSEZ TOUJOURS LES GRILLES LORSQUE LE FOUR EST FROID (AVANT DE L'ALLUMER). Portez toujours des gants isolants lorsque vous utilisez le four.

Pour la cuisson avec une seule grille, placez la grille en position 2 ou 3. **Pour la cuisson avec plusieurs grilles**, placez les grilles en positions 2 et 4.



positions des grilles

Figure 1

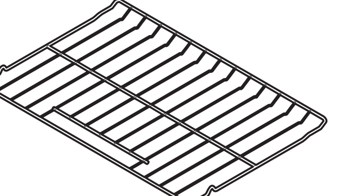
POSITIONSRECOMMANDÉES DES GRILLES POUR LA CUISSON, LE GRILLAGE ET LE RÔTISSAGE.

Aliments	Position de la grille
Viandes grillées, poulet et poisson	1 ou 2
Biscuits, gâteaux, tartes et muffins	
1 grille	2 ou 3
Plusieurs grilles	2 et 4
Tartes gelées, gâteaux des anges, omelettes, pains, plats en casserole, cubes de boeuf ou de poulet	4
Dinde, rôti et jambon	4

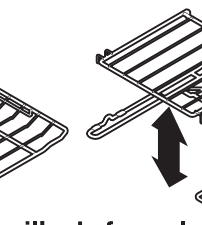
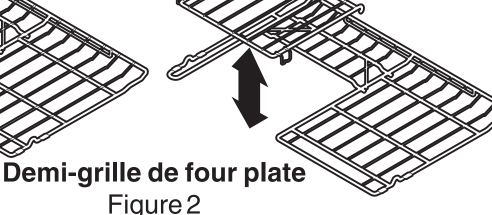
Note: Toujours faire attention lorsque vous retirez la nourriture du four.

Types de grilles de four

⚠ ATTENTION Servez-vous toujours de mitaines ou de gants isolants pour ajuster les grilles du four. Attendez que le four soit complètement refroidi si possible. Les grilles de four peuvent être CHAUDES et causer des brûlures.




Grille de four plate avec poignée
Figure 1

Demi-grille de four plate
Figure 2

Votre appareil peut être muni d'une ou de plusieurs grilles de four parmi celles illustrées; **grille de four plate avec poignée** recouverte d'émail (Figure 1) ou une **demi-grille de four plate** recouverte d'émail (figure 2). La **demi-grille de four plate** possède une pièce amovible qui procure davantage d'espace pour les aliments plus gros. La partie droite de la demi-grille peut quand même être utilisée pour d'autres aliments comme un plat en cocotte (figure 3).

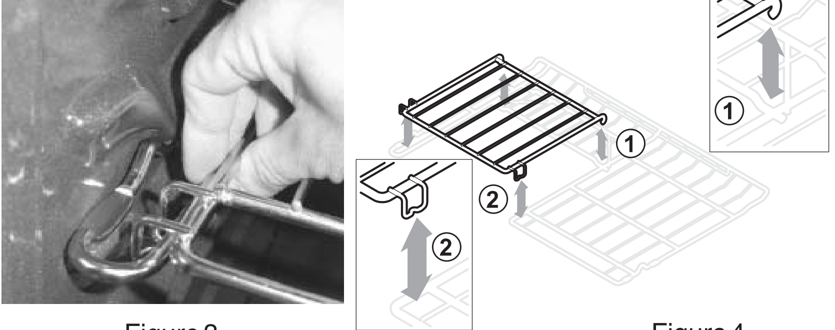


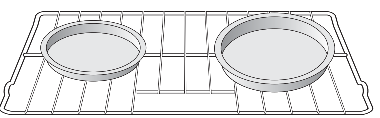
Figure 3
Figure 4

Pour enlever la demi-grille de four, pressez sur le côté avant gauche de la demi-grille (figure 3) et sortez-la en la soulevant dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour la remettre, insérez les crochets situés à l'arrière de la demi-grille (1-figure 4) et posez-la à l'horizontale. Assurez-vous que les deux crochets avant s'accrochent à la grille (2-figure 4).

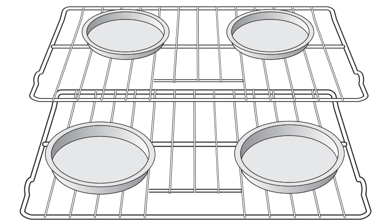
N'utilisez pas d'ustensile qui dépasse du bord de la demi-grille de four plate. Pour de meilleurs résultats, laissez 2 pouces (5,08 cm) entre l'ustensile posé sur la grille et le mur de côté ou arrière du four.

Circulation de l'air dans le four

Pour une bonne circulation d'air et une cuisson satisfaisante, centrez les moules le mieux possible. Allouez 2" à 4" (5.1 à 10.2 cm) autour des ustensiles pour permettre à l'air de circuler et veillez à ce que les moules ne se touchent pas entre eux, et qu'ils ne touchent pas la porte, les côtés ou l'arrière du four. L'air chaud doit pouvoir circuler autour des moules pour que la chaleur soit uniforme dans toutes les parties du four.



Cuisson sur une seule grille



Cuisson sur plusieurs grilles

Réglage de la commande du four

Référez-vous au feuillet d'instructions de la commande électronique du four fourni avec l'appareil.

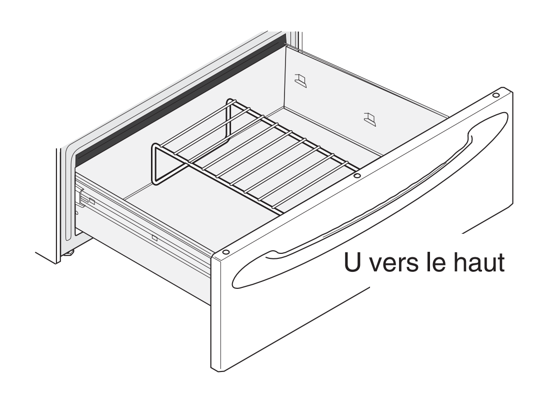
Réglage de la commande du tiroir réchaud (Warm & Ready™)

Disposition de la grille du tiroir-réchaud (Warm & Ready™)

La grille peut être utilisée de 2 façons :

- Grille en **U vers le haut** pour permettre de disposer des aliments de moindre dimension sur et sous la grille (par exemple, petits pains ou biscuits sur la grille et casserole en dessous).
- Grille **à plat** sur le fond pour permettre de disposer des aliments de moindre poids et la vaisselle vide (par exemple, assiettes à petits pains ou pâtisseries et assiettes à dîner).

Disposez la grille du tiroir-réchaud comme illustré (Figure 1).



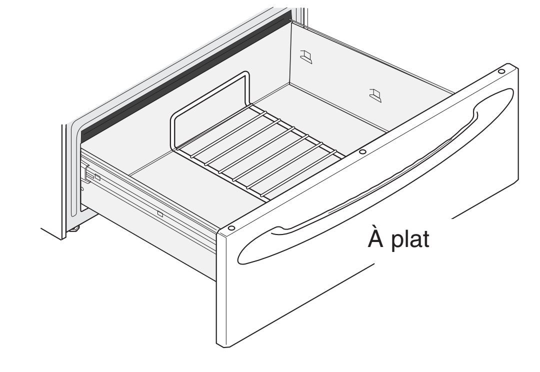


Figure 1

Pour faire fonctionner le tiroir-réchaud

Le tiroir-réchaud a pour fonction de conserver les aliments chauds à la température de service. Commencez toujours avec des mets chauds. Il n'est pas recommandé de chauffer des aliments froids dans le tiroir-réchaud.

Tous les aliments placés dans le tiroir-réchaud doivent être recouverts d'un couvercle ou d'une feuille de papier d'aluminium pour conserver leur humidité et les garder tendres. Ne couvrez pas les aliments croustillants. **N'utilisez pas de plastique pour recouvrir les aliments. Le plastique risque de fondre dans le tiroir et d'être très difficile à nettoyer.** Utilisez seulement de la vaisselle, des ustensiles et plats à cuisiner recommandés pour la cuisson au four dans le tiroir-réchaud.

⚠ATTENTION Utilisez toujours des poignées ou des mitaines pour four pour retirer les aliments du tiroir-réchaud car les ustensiles et plats s'y trouvant sont chauds.

Sélection de la température

Référez-vous au tableau de la Figure 2. Si un aliment n'est pas énuméré, commencez par le réglage moyen. Si vous préférez que l'aliment soit plus croustillant, enlevez le couvercle ou le papier d'aluminium qui le recouvre. La plupart des aliments peuvent être conservés aux températures de service en utilisant le réglage moyen. Lorsqu'une combinaison d'aliments doit être gardée au chaud, utilisez le réglage HAUT (HI) (par exemple, une viande avec 2 légumes et petits pains). Évitez d'ouvrir le tiroir-réchaud pendant qu'il est utilisé afin d'éviter toute perte de chaleur.

Tableau des réglages recommandés pour le tiroir-réchaud

Aliments	Réglage
Bacon	élevé
Hamburger	élevé
Volaille	élevé
Côtelettes de porc	élevé
Aliments frits	élevé
Pizza	élevé
Sauces	moyen
Plats en casserole	moyen
Oeufs	moyen
Rôtis (Boeuf, Porc, Agneau)	moyen
Légumes	moyen
Biscuits	moyen
Petits pains, durs	moyen
Pâtisseries	moyen
Petits pains, mous	bas
Assiettes vides	bas

Figure 2

FRANÇAIS

Réglage de la commande du tiroir réchaud (Warm & Ready™) (suite)

Pour régler le tiroir réchaud et la fonction PROOF BREAD:

Les touches de contrôle, les témoins lumineux et la touche de la fonction PROOF BREAD du tiroir réchaud se trouvent sur le panneau de contrôle. Les températures sont approximatives et sont **désignées par HI** (haut), **MED** (moyen), **LO** (bas) et **PROOF BREAD**.

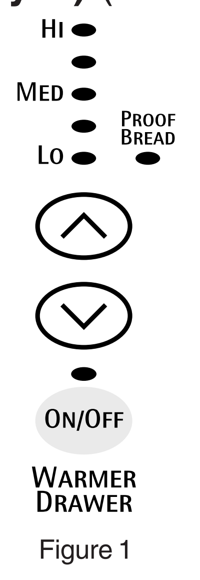


Figure 1

1. Appuyez sur la touche ON/OFF du contrôleur du tiroir réchaud. Le témoin lumineux du tiroir réchaud clignote. Note: Si vous n'appuyez sur aucunes touches dans les 25 secondes qui suivent, la demande d'allumer le tiroir réchaud s'annule.
2. Sur le contrôleur du tiroir réchaud, appuyez sur la touche (∧) une fois pour allumer l'élément en position **HI** (voir Figure 2) ou (∨) une fois pour allumer l'élément en position **LO** (voir Figure 4). Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche ON/OFF reste allumé.
3. Chaque fois que vous appuyez sur les touches (∧) ou (∨), cela diminue ou augmente la puissance du tiroir réchaud. Le tiroir réchaud a 6 niveaux de puissance, partant de **HI (HAUT)** (voir Figure 2) en passant par **MED (MOYEN)** (voir Figure 3) jusqu'à **LO (BAS)** (voir Figure 4). Si le tiroir réchaud est en position **LO** et que vous appuyez sur la touche (∨) une autre fois, ceci sélectionne la fonction Proof Bread et le témoin lumineux du Proof Bread s'allume (Figure 5). Pour retourner aux fonctions du tiroir réchaud, appuyez sur la touche (∧) au moins une fois. Note: Pour de meilleurs résultats, préchauffez le tiroir réchaud avant d'y placer des aliments ou de la pâte à pain. Un tiroir vide préchauffera pendant 15 minutes avant d'être prêt.
4. Lorsque la nourriture est prête à servir, appuyez sur la touche ON/OFF une fois pour éteindre le tiroir réchaud ou la fonction Proof Bread. Le témoin lumineux s'éteint.

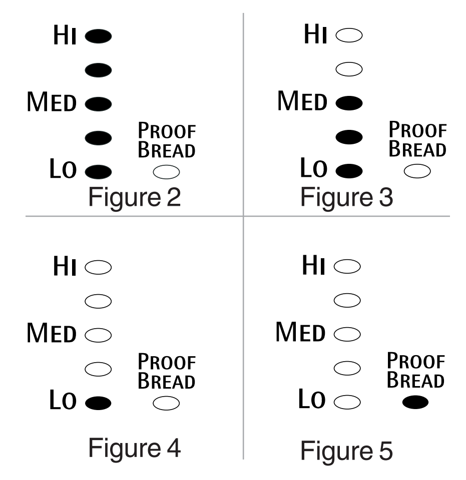


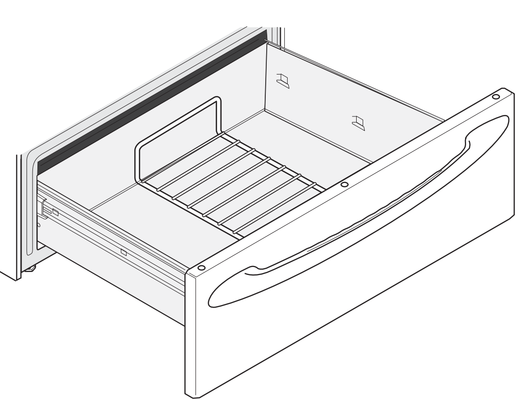
Figure 2 Figure 3
Figure 4 Figure 5

Préparer la pâte à pain dans le tiroir réchaud

Le tiroir réchaud est muni de la fonction Proof Bread qui peut être utilisée pour aider à préparer la pâte à pain. La durée recommandée pour garder la pâte à pain dans le tiroir réchaud est d'environ 45 à 60 minutes. Assurez-vous cependant de bien suivre le temps recommandé par la recette.

La pâte qui n'est pas gonflée devrait être placée dans un grand bol puisqu'elle doublera de volume. Placez la grille du tiroir réchaud à plat (voir Figure 6). Placez le bol sur la grille dans le tiroir réchaud et suivez les instructions ci haut pour régler le tiroir réchaud à la position Proof Bread.

Note: Le tiroir réchaud ne fonctionne pas lorsqu'un cycle autonettoyant est en marche ou lorsque la fonction verrouillage du four est activée.


Figure 6

Informations de cuisson

Cuisson au four

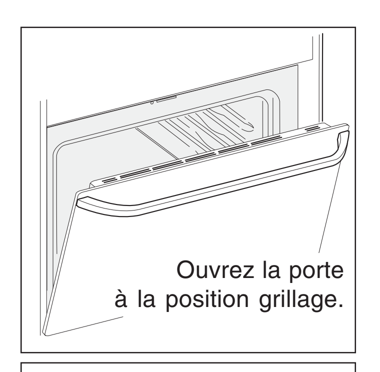
Afin d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson, préchauffez le four avant d'y faire cuire des biscuits, pains, gâteaux, tartes ou pâtisseries, etc. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour faire cuire un rôti ou pour cuire un plat en casserole.

Les durées et températures de cuisson nécessaires pour faire cuire une denrée au four peuvent varier légèrement par rapport aux temps requis avec votre ancienne cuisinière.

Tableau des problèmes de cuisson au four et de leurs Solutions

Problèmes de cuisson au four	Causes	Solutions
Le dessous des petits gâteaux et biscuits est brûlé.	• Petits gâteaux et biscuits mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille du four surchargée. • Un moule foncé absorbe la chaleur trop rapidement.	• Laissez le four se réchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Choisissez des tailles de moule qui laisseront dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • Utilisez une tôle à biscuit en aluminium d'épaisseur moyenne.
Gâteaux trop dorés sur le dessus ou le dessous.	• Gâteaux mis au four avant la fin du préchauffage. • Grille placée trop haut ou trop bas dans le four. • Four trop chaud.	• Laissez le four préchauffer à la température voulue avant d'y placer les aliments. • Utilisez la position de grille appropriée pour la cuisson. • Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que suggéré.
Gâteaux pas assez cuits au centre.	• Four trop chaud. • Taille de moule incorrecte. • Moule non centré dans le four.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de moins que prévu. • Utilisez la taille de moule suggérée dans la recette. • Utilisez la position de grille appropriée et placez le moule pour qu'il y ait 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace tout autour.
Les gâteaux ne sont pas d'épaisseur égale.	• La cuisinière n'est pas de niveau. • Moule trop près de la paroi du four ou grille surchargée. • Moule déformé.	• Placez une tasse à mesurer en verre, remplie d'eau, au centre de la grille du four. Si le niveau d'eau est inégal, veuillez consulter les instructions d'installation pour mettre la cuisinière de niveau. • Veillez à conserver dans le four 5.1 à 10.2 cm (2" à 4") d'espace libre tout autour du moule. • N'utilisez pas de moules bosselés ou déformés.
Les aliments ne sont pas assez cuits à la fin de la durée de cuisson prévue.	• Four pas assez chaud. • Four surchargé. • La porte du four a été ouverte trop souvent.	• Réglez la température du four à 25°F (12°C) de plus que prévu et faites cuire pendant la durée recommandée. • Veillez à retirer du four tous les plats ou moules sauf ceux qui sont nécessaires à la cuisson. • N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la durée minimale de cuisson recommandée.

Informations de cuisson
Cuisson au gril
La cuisson au gril est un procédé de cuisson des coupes tendres de viande grâce à la chaleur radiante émise par l'élément supérieur du four.



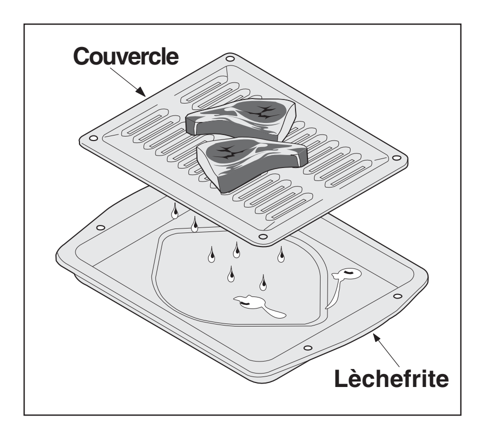
Tirez toujours la grille du four jusqu'à sa position d'arrêt pour retourner ou retirer les aliments.

Préchauffage
Le préchauffage est recommandé pour saisir les biftecks saignants. (Retirez la lèchefrite avant le préchauffage. Les aliments placés sur le métal chaud collent). Pour le préchauffage, réglez la commande du four à BROIL (GRIL) en suivant les instructions du Guide de l'utilisateur. Attendez que l'élément devienne rouge vif, cela prend environ 2 minutes. Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les viandes bien cuites.

Pour la cuisson au gril
Grillez la viande sur un côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée; retournez et faites cuire le deuxième côté. Assaisonnez et servez. Tirez toujours la grille hors du four jusqu'à la position d'arrêt avant de retourner ou de retirer les aliments.

Calcul des durées de cuisson au gril
Les durées de cuisson au gril peuvent varier: surveillez attentivement la cuisson. Non seulement la durée de cuisson dépend de la distance par rapport à l'élément, mais elle dépend également de l'épaisseur et du vieillissement de la viande, de sa teneur en matières grasses et du degré préféré de cuisson. Le premier côté nécessite généralement quelques minutes de plus que le deuxième. Les viandes surgelées prennent aussi plus de temps à cuire.

Conseils pour la cuisson au gril
La lèchefrite et son couvercle permettent à la graisse de s'égoutter au fond de la lèchefrite, à l'abri de la chaleur intense du gril.



NE PAS utiliser la lèchefrite sans son couvercle qui l'accompagne. NE PAS recouvrir le couvercle de papier aluminium. Le gras en surface pourrait s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT Si un feu se produit à l'intérieur du four, fermez la porte du four et éteignez le four. Si le feu ne s'éteint pas, lancez dessus du bicarbonate de soude ou utilisez un extincteur. **NE PAS** mettre d'eau ou de farine sur le feu. La farine risque d'exploser.

Conseils pour le nettoyage de la lèchefrite:
- Pour faciliter le nettoyage, couvrez le fond de la lèchefrite d'un papier d'aluminium. NE recouvrez PAS le couvercle de la lèchefrite de papier d'aluminium.
- Pour empêcher la graisse de s'incruster, retirez la lèchefrite du four dès que la cuisson est terminée. Utilisez des gants car la lèchefrite est extrêmement chaude. Vidangez la graisse. Faites tremper la lèchefrite dans l'eau CHAUDE et savonneuse.
- Nettoyez la lèchefrite dès que possible après l'utilisation. S'il y a lieu, utilisez des tampons de laine d'acier saponifiés. Un récurage trop énergique pourrait l'endommager.

Entretien et nettoyage (tableau de nettoyage)

Nettoyage des composantes de la cuisinière

Avant de nettoyer toute composante de la cuisinière, assurez-vous que toutes les commandes sont fermées (position OFF) et que la cuisinière est FROIDE. NETTOYEZ LA NOURRITURE RENVERSÉE ET LA SALETÉ EXCÉDENTAIRE LE PLUS RAPIDEMENT POSSIBLE. UN ENTRETIEN RÉGULIER RÉDUIT LA NÉCESSITÉ D'EFFECTUER DES NETTOYAGES MAJEURS À L'AVENIR.

Surfaces	Méthodes de nettoyage
Aluminium et vinyle	Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. Séchez à l'aide d'un chiffon propre.
Boutons de commande peints et en plastique, pièces du châssis et pièces décoratives	Employez un tissu doux et nettoyez avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 de vinaigre et d'eau. Rincez ensuite avec de l'eau propre; séchez et polissez avec un tissu doux. Des nettoyants pour verre peuvent être employés si ils sont pulvérisés sur un tissu doux d'abord. **NE** pulvérisez **PAS** les liquides directement sur la zone d'affichage ou le clavier de la commande du four. **N**'employez **PAS** des grandes quantités d'eau sur le panneau de commande - l'excès d'eau sur le panneau de commande peut endommager l'appareil. N'employez pas d'autres produits nettoyants liquides, produits abrasifs, tampons de récurage, ou certaines serviettes de papier - ils terniront le fini. Pour enlever les boutons de commande, tournez-les à la position OFF; saisissez le bouton fermement et tirez-le hors de son axe. Pour replacer les boutons après le nettoyage, alignez les côtés plats du bouton et de l'axe; poussez alors le bouton à sa place.
Acier inoxydable Real Steel (certains modèles) Porte de four, devant de tiroir et moulures décoratives.	Votre appareil possède des pièces en acier inoxydable avec le fini **Real Steel (certains modèles).** Nettoyez les surfaces en acier inoxydable avec un linge ou une éponge propre et de l'eau tiède savonneuse. Rincez avec de l'eau propre et essuyez avec un linge propre et doux. **N'utilisez pas de produits spécialisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ni des produits de nettoyage contenant des concentrations élevées de chlore, de chlorures, d'abrasifs ou d'ammoniaque sur ces surfaces**. N'utilisez pas des produits de récurage agressif. Il est recommandé d'utiliser un savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.
Émail Lèchefrite, revêtement de la porte et fond du four, et l'intérieur de la cavité du tiroir réchaud	L'utilisation délicate d'un tampon à récurer savonneux permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.
Grilles du four	Les grilles du four devraient être enlevées sinon leur fini deviendra terne et leur couleur légèrement bleue. Si elles passent à travers le cycle autonettoyant, attendez que le four refroidisse et frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un linge contenant un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.
Porte du four **Nettoyez** le cadre à la main **Ne Nettoyez pas** le joint d'étanchéité à la main **Nettoyez** la porte à la main	Pour l'entretien général, utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon. **NE PLONGEZ PAS** la porte dans l'eau. **NE NETTOYEZ PAS** le joint d'étanchéité de la porte. Sur certains modèles autonettoyants, le joint d'étanchéité contient un matériel fibreux qui aide à l'isolation. Faites très attention à ne pas frotter, endommager ou enlever le joint d'étanchéité.

FRANÇAIS

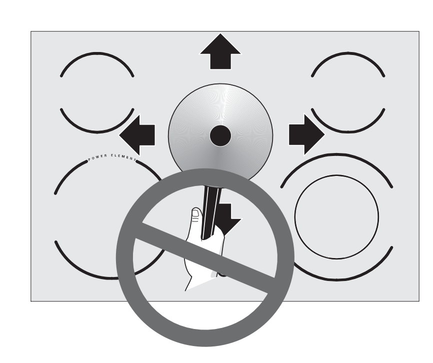
Entretien et nettoyage

Surface de cuisson vitrocéramique

Nettoyage et Maintenance de votre surface de cuisson vitrocéramique

Un nettoyage régulier et approprié est essentiel pour maintenir en bon état votre surface de cuisson en vitrocéramique.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, appliquez la crème de nettoyage pour table de cuisson recommandée sur la surface en vitrocéramique. Frottez avec un linge ou un tampon anti-rayures **non abrasifs**. Ceci facilitera le nettoyage des résidus de cuisson. La crème de nettoyage spéciale pour table de cuisson laisse un fini protecteur qui permet d'éviter les égratignures et les éraflures.



Le frottement d'ustensiles à fond recouvert de cuivre ou d'aluminium peut entraîner des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. Ces marques doivent être enlevées **immédiatement** une fois que la table de cuisson a refroidi, en utilisant la crème de nettoyage. Les marques de métal peuvent devenir permanentes si elles ne sont pas retirées avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

Les ustensiles de cuisine (fonte, métal, céramique ou verre) dont les fonds sont inégaux peuvent marquer ou égratigner la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas glisser de verre ou de métal** sur la table de cuisson. **N'utilisez pas d'ustensiles qui ont de la saleté accumulée sur leur fond;** remplacez-les par des ustensiles propres. **N'utilisez pas** votre table de cuisson comme planche à découper ou comme surface de travail. **Ne cuisez pas** directement, sans ustensile, les aliments sur la surface de la table de cuisson. **Ne faites pas** tomber d'objets lourds ou durs sur la surface; ceci risquerait de la casser.

⚠ATTENTION Avant de nettoyer la surface de cuisson, assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont en position éteinte et que la surface de cuisson soit bien refroidie.

⚠AVERTISSEMENT **N'appliquez jamais** de détergent sur une surface de cuisson vitrocéramique avant qu'elle ne soit complètement refroidie. Les vapeurs nocives qui seraient générées peuvent nuire à votre santé et la réaction chimique pourrait endommager la surface de cuisson.

Recommandations pour le nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique

Saleté légère à modérée:
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la table de cuisson. Utilisez de l'essuie-tout ou un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif** pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson. Assurez-vous que celle-ci est bien propre, sans résidu.

Saleté épaisse, brûlée:
Appliquez quelques gouttes de crème de nettoyage pour table de cuisson directement sur la partie salie. Frottez la zone tachée avec un tampon anti-rayures en plastique **non abrasif**, en appuyant le cas échéant. N'utilisez pas l'éponge avec laquelle vous avez nettoyé la table de cuisson pour d'autres usages.

S'il reste encore de la saleté, grattez soigneusement celle-ci à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir, en le tenant à un angle de 30 degrés par rapport à la surface. Retirez les saletés détachées avec une crème de nettoyage pour table de cuisson et frottez la surface jusqu'à ce qu'elle soit propre.

REMARQUE IMPORTANTE : La surface de cuisson en vitrocéramique peut être endommagée par l'utilisation d'un tampon abrasif. N'utilisez que des produits de nettoyage qui ont été spécialement conçus pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Plastiques ou aliments à teneur élevée en sucre:
Ces saletés doivent être enlevées immédiatement si elles sont renversées ou si elles ont fondu sur la surface en vitrocéramique. Des dommages permanents (comme la piqûre de la surface) peuvent se produire si ces saletés ne sont pas enlevées **immédiatement**. Après avoir éteint les éléments de surface, servez-vous d'un grattoir à lame de rasoir ou d'une spatule en métal et d'un gant de cuisine pour gratter la saleté de la surface (comme sur l'illustration). Laissez la table de cuisson refroidir et servez-vous de la même méthode pour les saletés épaisses ou qui ont carbonisé.

Entretien et nettoyage

Surface de cuisson vitrocéramique (suite)

N'utilisez pas les produits suivants sur la surface de cuisson en vitrocéramique:

- **Produits de nettoyage abrasifs ou tampons, tel que les tampons métalliques et certains tampons en nylon. Ils peuvent égratigner la surface de cuisson et la rendre plus difficile à nettoyer.**
- **Produits de nettoyage agressifs, comme des agents de blanchissage, de l'ammoniaque ou des nettoyants chimiques pour le four car ils peuvent marquer ou décolorer la surface de cuisson.**
- **N'utilisez pas des tampons, des éponges, des linges ou des papiers essuie-tout sales, ils peuvent laisser de la saleté ou de la charpie sur la surface de cuisson et causer des brûlures ou de la décoloration.**



Précautions à prendre avec l'emploi de papier d'aluminium et de récipients en aluminium

- **Papier d'aluminium -** L'emploi de papier d'aluminium peut endommager la surface de cuisson; Ne jamais l'utiliser.
- **Récipients en aluminium -** L'aluminium fond à une température plus basse que celle des autres métaux. Vous devez être vigilant lorsque vous employez de tels récipients. Si toute l'eau s'évapore, des dommages permanents à la surface de cuisson peuvent en résulter: égratignure, fusion et même bris de la surface.

Nettoyage de l'acier inoxydable (certains modèles)

Certains modèles sont équipés de pièces en acier inoxydable. Un entretien et un nettoyage particuliers sont **requis** pour maintenir la belle apparence des pièces en acier inoxydable. Référez-vous au tableau de **Nettoyage Général** pour les instructions de nettoyage.

Entretien et nettoyage

Nettoyage du four autonettoyant

Prenez les précautions de nettoyage qui suivent:

- Laissez le four refroidir avant le nettoyage.
- Portez des gants en caoutchouc lorsque vous nettoyez toute partie du four à la main.

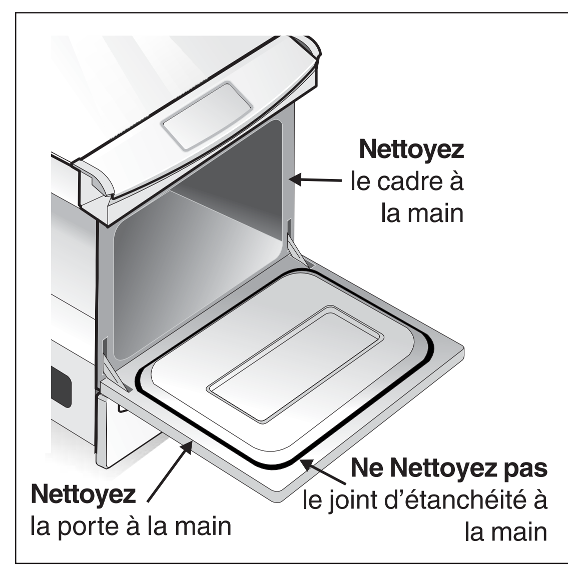
⚠ATTENTION Pendant le cycle autonettoyant, l'extérieur du four devient très chaud au toucher. Ne laissez pas les enfants sans surveillance près de l'appareil.

⚠ATTENTION Certains oiseaux sont très vulnérables aux gaz dégagés lors du nettoyage des fours auto nettoyants; ils doivent être placés dans une autre pièce bien aérée.

⚠ATTENTION Avant de débuter le nettoyage, assurez-vous que la commande du four est tournée à arrêt ou appuyez sur la touche ARRÊT (OFF) ou ANNULATION. Attendez que le four se soit refroidi.

N'utilisez pas de nettoyants commerciaux ou d'enduits protecteurs sur ou autour d'aucune partie du four. NE nettoyez PAS le joint d'étanchéité. Le joint d'étanchéité qui est installé sur la porte du four est essentiel à une fermeture efficace du four. Faites attention de ne pas le frotter ou le déplacer, car ceci pourrait l'endommager. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour protéger le fond du four car celui-ci peut nuire à la cuisson ou fondre et affecter le fini du four.

Un four autonettoyant se nettoie de lui-même à des températures élevées (bien au-dessus des températures de cuisson), qui éliminent complètement ou réduisent les saletés en fines cendres, que vous pouvez faire disparaître très facilement avec un linge humide.



Préparation du four avant le cycle autonettoyant

1. Retirez tout excès de renversements dans la cavité du four avant de débuter le cycle autonettoyant. Utilisez un linge trempé dans de l'eau chaude et savonneuse pour le nettoyage. Les gros renversements peuvent être la cause de fumées épaisses ou d'un incendie s'ils sont exposés à des températures élevées. Ne pas permettre à des renversements qui contiennent beaucoup de sucre ou qui ont un niveau d'acidité élevé (tels que tomates, choucroute, jus de fruits, ou garnitures de tarte) de demeurer en surface car ils peuvent causer la formation de taches qui resteront sans éclat même après le nettoyage.
2. Nettoyez toute saleté présente sur le cadre avant du four, ainsi que l'intérieur de la porte. Ces surfaces deviennent suffisamment chaudes pendant le cycle autonettoyant pour cuire les éclaboussures sur les surfaces. Nettoyez avec de l'eau et du savon.
3. Retirez la lèchefrite et son couvercle ainsi que tous les ustensiles et tout papier d'aluminium. Ces produits ne supportent pas les températures élevées du cycle autonettoyant.
4. Les grilles peuvent être laissées dans le four ou être enlevées. Si elles subissent un cycle autonettoyant, leur couleur deviendra terne. Quand le cycle autonettoyant est terminé et que le four a refroidi, frottez les côtés des grilles avec du papier ciré ou avec un peu d'huile pour bébé ou d'huile à salade. Ceci aidera les grilles à mieux glisser.

Ce qui peut survenir durant le cycle autonettoyant

Lorsque le four fonctionne, sa température devient beaucoup plus élevée que celle utilisée pour la cuisson. Il est normal d'entendre des bruits de dilatation et de contraction du métal. Il y aura aussi des odeurs causées par l'élimination des souillures. Il est même possible que de la fumée s'échappe par la sortie d'aération qui débouche sur la table de cuisson.

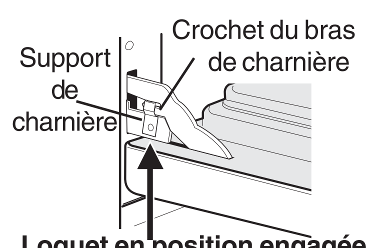
Si les gros débordements ne sont pas essuyés avant le cycle autonettoyant, ils pourraient s'enflammer et causer encore plus de fumée et d'odeurs que la normale. Cette situation est normale et sans danger et ne devrait pas vous alarmer. Si vous possédez une hotte, utilisez-la durant le cycle autonettoyant pour évacuer les odeurs et les fumées.

Remarque: Un éliminateur de fumée est installé dans le conduit d'aération; il transforme la presque totalité des saletés en un gaz invisible.

Réglage des commandes du four pour un cycle autonettoyant

Pour le réglage d'un cycle autonettoyant, référez-vous au feuillet du programmateur électronique du four.

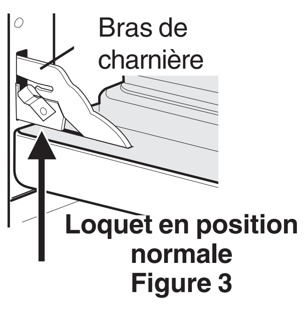
Entretien et nettoyage



Loquet en position engagée dans le bras de la charnière
Figure 1



FENTE DES CHARNIÈRES Porte complètement dégagée de l'appareil
Figure 2



Loquet en position normale
Figure 3

Enlever et réinstaller la porte

ATTENTION La porte du four est lourde. Pour un rangement temporaire sécuritaire, déposer la porte à plat.

Pour enlever la porte du four:

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Faites pivoter vers le haut les deux loquets mobiles se trouvant sur les supports des charnières et engagez-les dans les crochets des bras des charnières (Figure 1). Il se peut qu'il soit nécessaire d'exercer une légère pression sur la porte pour que les loquets s'engagent complètement.
3. Avec une main de chaque côté de la porte, soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous pour dégager les supports des charnières. Continuez à tirer la porte vers vous tout en faisant pivoter le haut de la porte vers l'appareil de façon à dégager les bras des charnières (Figure 2).
4. Pour le nettoyage de la porte, suivez les instructions situées dans le **tableau de nettoyage** au début de cette section.

Pour replacer la porte du four:

1. Avec une main de chaque côté de la porte. Placez les supports des charnières dans les fentes des charnières. Ouvrez la porte complètement.
2. Dégagez les deux loquets des crochets des bras des charnières (Figure 3). Note: Assurez-vous que les supports de charnière sont bien en place avant de dégager les loquets des crochets des bras de charnière.
3. Fermez la porte.

Instructions spéciales pour l'entretien de la porte - Certaines portes de four en verre peuvent se briser. Lire les recommandations suivantes:

1. Ne fermez pas la porte du four si les grilles ne sont pas complètement repoussées.
2. Ne frappez pas la porte avec des chaudrons, des ustensiles ou d'autres objets.
3. Egratigner, frapper, faire subir un choc ou créer une vibration sur la vitre de la porte du four peut affaiblir la structure et augmenter le risque de bris plus tard.

Remplacement de la lampe halogène du four

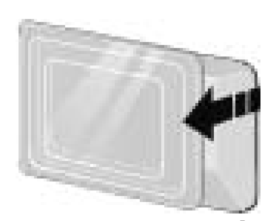
La lampe du four s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four. La lampe peut être allumée, alors que la porte est fermée, grâce au bouton 

situé sur le panneau de commande. La lampe est protégée par un protège-lampe en verre. Le protège lampe peut être enlevé pour être nettoyé ou pour changer l'ampoule.CE PROTÈGE-LAMPE DOIT ÊTRE EN PLACE LORS DE L'UTILISATION DU FOUR.

FRANÇAIS

Pour remplacer la lampe du four:
ATTENTION, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR A SUFFISAMMENT REFROIDI.

1. Coupez la source d'alimentation électrique de l'appareil.
2. Utilisez des gants avec face intérieure en cuir comme mesure de sécurité au cas ou l'ampoule se briserait.
3. Pour enlever le protège lampe, placez vos doigts à l'arrière du protège et exercez une pression vers l'avant, soulevez ensuite l'arrière du protège lampe.
4. Le protège lampe devrait se retirer facilement en poussant un peu vers l'avant de l'appareil.
5. Remplacez l'ampoule halogène en prenant soin de ne pas la toucher avec les doigts, mettez des gants. Le contact des doigts sur l'ampoule halogène peut endommager cette dernière.
6. Pour replacer le protège lampe procédez de façon inverse.



Soulevez l'arrière du protège-lampe ... et enlevez-le

Lampe Halogène

Entretien et nettoyage

Retirer et replacer le tiroir réchaud (certains modèles)

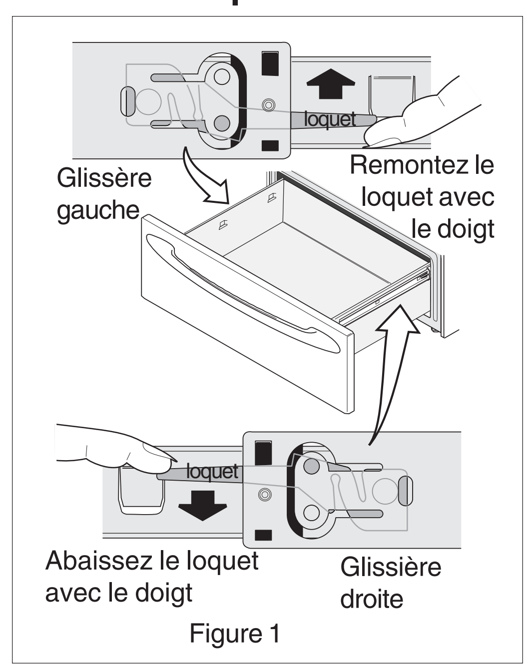


Figure 1

Pour enlever le tiroir réchaud :

1. Interrompez le courant avant d'enlever le tiroir réchaud.
2. Ouvrez complètement le tiroir.
3. Localisez les loquets des deux côtés du tiroir réchaud.
4. Tirez vers le haut sur le loquet de la glissière gauche et poussez vers le bas sur le loquet de la glissière droite.
5. Enlevez le tiroir de l'appareil.
6. Pour nettoyer le tiroir réchaud, utilisez délicatement un tampon à récurer savonneux; ceci permet d'enlever la plupart des taches. Rincez à l'aide d'une solution contenant des parts égales d'eau claire et d'ammoniaque. Au besoin, couvrez les taches tenaces d'un essuie-tout imbibé d'ammoniaque pendant 30 à 40 minutes. Rincez avec de l'eau claire et un chiffon, puis frottez délicatement avec un tampon à récurer savonneux. Rincez et séchez à l'aide d'un chiffon propre. Retirez toute trace de nettoyant sans quoi l'émail pourrait être endommagé par la chaleur. NE PAS utiliser de nettoyant en aérosol pour four sur la surface de cuisson.

Pour replacer le tiroir réchaud :

1. Alignez les loquets des glissières des deux côtés du tiroir avec les guides du tiroir.
2. Poussez le tiroir dans la cuisinière.



AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** pouvant occasionner des blessures graves ou la mort. Débranchez l'appareil du courant électrique avant le service d'entretien ou avant d'enlever ou de replacer le tiroir réchaud.

Ajustement de la température du four

Pour les instructions sur la façon d'ajuster la température du four référez-vous au guide de la commande électronique du four.

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

Avant d'appeler un technicien de service, lisez ce qui suit:

Dans bien des cas, vous pouvez épargner le coût et les inconvénients causés par la visite d'un technicien de service, en consultant la liste des vérifications préventives qui suit. Elle décrit les situations les plus courantes n'ayant aucun rapport avec une pièce défectueuse ou un vice de construction. Vous devrez défrayer les frais pour toute visite d'un technicien de service durant la période où l'appareil est couvert par la garantie, si le problème n'est pas causé par un vice de construction ou une pièce défectueuse. Votre nouvel appareil ménager a été construit avec soin. Il est fréquent que ce qui semblait être une raison valable pour justifier la visite d'un technicien de service, ne nécessite en fait qu'un simple réglage de votre part, ou n'est qu'une conséquence normale du fonctionnement de l'appareil en certaines circonstances.

Cette liste couvre différents modèles de cuisinières et certains items ne s'appliqueront pas nécessairement à votre appareil.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES /SOLUTIONS
La cuisinière n'est pas à niveau.	(1) Mauvaise installation. Placez la grille au centre du four. Placez un niveau sur la grille. Ajustez les pieds de mise à niveau sous l'appareil jusqu'à ce que la grille soit à niveau. (2) Assurez-vous que le plancher est de niveau, et assez solide pour supporter le poids de la cuisinière sans fléchir. Adressez-vous à un menuisier pour corriger la pente ou l'affaissement du plancher si nécessaire. (3) L'alignement des armoires de cuisine peut donner l'impression que la cuisinière n'est pas à niveau. Assurez-vous que les armoires sont d'équerre et que leur dégagement de la cuisinière est suffisant.
On ne peut pas déplacer l'appareil facilement. L'appareil doit être accessible pour l'entretien.	(1) Les armoires ne sont pas d'équerre ou sont trop justes. Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de corriger le problème. (2) Communiquez avec le constructeur ou l'installateur afin de rendre l'appareil accessible. (3) Le tapis nuit à la cuisinière. Laissez suffisamment d'espace pour permettre de soulever la cuisinière au-dessus du tapis.

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES /SOLUTIONS
L'appareil ou le four ne fonctionne pas.	**(1)** Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché dans la prise. **(2)** Le branchement n'est pas achevé. **(3)** Panne de courant. Vérifiez les ampoules de la maison afin de vous assurer qu'il s'agit d'une panne.
Le panneau de commande du four émet un signal sonore et affiche F1, F2, F3 ou F9	**(1)** Ce four est équipé d'un contrôleur électronique de four dernier cri. Un système à temps plein de diagnostic de circuit de four fait parti de ses nombreuses caractéristiques. Le contrôleur surveille constamment les circuits internes ainsi que plusieurs circuits cruciaux pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Si à n'importe quel moment un de ces systèmes échoue, le contrôleur arrêtera immédiatement l'opération en cours et un signal sonore sans interruption se fera entendre (un code d'erreur (F1, F2, F3, ou F9) apparaîtra sur le panneau d'affichage). **(2)** La commande électronique a détecté une condition de panne. Appuyez **STOP/CLEAR** pour réinitialiser l'affichage et arrêter le signal sonore. Reprogrammez le four. Si le problème persiste, notez le code d'erreur. Appuyez **STOP/CLEAR** et contactez votre centre de service autorisé.
La lumière du four ne fonctionne pas.	**(1)** Remplacez ou revissez l'ampoule. Voir les instructions pour le remplacement de l'ampoule du four dans ce guide de l'utilisateur.
Les éléments de surface ne chauffent pas.	**(1)** L'appareil n'est pas sous tension. Vérifiez les étapes sous la rubrique "L'appareil ou le four ne fonctionne pas" dans cette liste de solutions aux problèmes courants. **(2)** Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée a été activée.
Les éléments sont trop ou pas assez chauds.	**(1)** Réglage incorrect des commandes. Assurez-vous que la commande appropriée a été activée. **(2)** Utilisation de casserole légère ou à fond tordu. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine à fond plat, bien équilibrés, de poids moyen ou lourd. Les casseroles à fond plat chauffent mieux que celles à fond tordu. Le matériel et le poids des ustensiles de cuisine affectent la cuisson. Les casseroles de poids moyen ou lourd chauffent d'une manière uniforme. Les casseroles légères ne chauffent pas d'une manière uniforme, et les aliments peuvent brûler plus facilement.
L'intensité lumineuse de l'élément double ou triple n'est pas régulière.	**(1)** L'élément de surface double ou triple fournit une quantité constante de chaleur pour chaque réglage. L'irrégularité de l'intensité lumineuse dépend de la conception de l'élément et n'affecte pas la performance de ce dernier.
Des égratignures ou des abrasions sur la surface de cuisson (pour les modèles avec table de cuisson en vitrocéramique seulement).	**(1)** Des particules grossières comme le sel ou le sable, logées entre la surface de cuisson et les ustensiles peuvent causer des égratignures. Assurez-vous que la surface de la plaque de cuisson et le dessous des ustensiles sont propres avant de vous en servir. Les petites égratignures ne nuisent pas à la cuisson et deviendront moins visibles avec le temps. **(2)** On a utilisé des produits de nettoyage non recommandés pour les surfaces de cuisson en vitrocéramique. Reportez-vous aux instructions sur le "nettoyage de la surface de cuisson en vitrocéramique" dans la section **Nettoyage général** du présent guide. **(3)** On a utilisé des casseroles au dessous rugueux. Utilisez des ustensiles plats, au dessous lisses.
Marques de métal (pour les modèles avec table de cuisson en vitrocéramique seulement).	**(1)** Des ustensiles en métal ont été glissés ou frottés sur la surface de cuisson. Ne faites pas glisser des ustensiles de métal sur la surface de cuisson. Utilisez une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique pour enlever les marques. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section **Nettoyage général.**
Rayures ou taches brunes (pour les modèles avec table de cuisson en vitrocéramique seulement).	**(1)** Des renversements ont cuit sur la surface. Utilisez une lame de rasoir pour enlever la saleté. Reportez-vous à la section "Nettoyage de la plaque de cuisson en vitrocéramique" dans la section **Nettoyage général**.
Parties décolorées et brillantes (pour les modèles avec table de cuisson en vitrocéramique seulement).	**(1)** Dépôts minéraux d'eau et d'aliments. Enlevez-les avec une crème nettoyante pour surface de cuisson en vitrocéramique. Utilisez des ustensiles de cuisine avec le dessous propre et sec.

Avant d'appeler

Solutions aux problèmes courants

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES /SOLUTIONS
Mauvais résultats de cuisson.	**(1)** Plusieurs facteurs influencent les résultats de cuisson. Utilisez la position correcte des grilles du four. Préchauffez le four avant la cuisson. S'il est nécessaire, ajustez le temps de cuisson ou la température du four recommandés pour la recette. Si la température du four est trop froide ou trop chaude, consultez la section **Ajustement de la température du four** dans le feuillet de la commande électronique du four.
Bruit de ventilateur lorsque le four fonctionne.	**(1)** Un ventilateur démarrera et arrêtera automatiquement afin de refroidir les pièces internes de l'appareil. Ceci est normal et il est possible que ce ventilateur continue de fonctionner même si le four est à la position arrêt.
Flammes à l'intérieur du four ou fumée sortant de la bouche d'aération.	**(1)** Des éclaboussures excessives dans le four. Réglez le cycle autonettoyant pour une plus longue durée. **(2)** Des éclaboussures excessives dans le four. Ceci est normal, particulièrement pour des températures de four très élevées, des garnitures de tartes renversées ou s'il y a beaucoup de graisse au fond du four. Si des flammes ou de la fumée excessive sont présentes, arrêtez le cycle autonettoyant et suivez les étapes décrites dans la section "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" du feuillet Programmateur électronique ou minuterie.
Le four dégage beaucoup de fumée durant la cuisson au gril.	**(1)** Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions sous la rubrique **Réglage des commandes** du four. **(2)** Assurez-vous que la porte du four est ouverte à la **position d'arrêt** grillage. **(3)** La viande est trop près de l'élément. Changez la position de la grille en laissant plus d'espace entre la viande et l'élément. Préchauffez l'élément du gril pour saisir la viande. **(4)** La grille de la lèchefrite est utilisée du mauvais côté et le gras ne s'égoutte pas. Placez toujours les ondulations de la grille de la lèchefrite vers le haut et les fentes vers le bas pour permettre à la graisse de s'égoutter dans la lèchefrite. (5) La graisse s'est accumulée sur les surfaces du four. Un nettoyage régulier est nécessaire lorsque le gril est fréquemment utilisé. La vieille graisse et les éclaboussures causent une fumée excessive.
Le cycle autonettoyant ne fonctionne pas.	**(1)** Les commandes ne sont pas réglées correctement. Suivez les instructions dans le feuillet programmateur électronique ou minuterie. **(2)** Le cycle autonettoyant a été interrompu. L'heure d'arrêt doit être réglée de 3 à 4 heures après le début du cycle. Suivez les étapes décrites à "Arrêt ou interruption du cycle autonettoyant" dans le feuillet programmateur électronique ou minuterie.
La saleté n'a pas complètement disparu après le cycle autonettoyant.	**(1)** Vous avez omis de nettoyer le fond, la partie supérieure avant, le châssis du four et la contre-porte entourant le joint d'étanchéité. Ces surfaces ne sont pas nettoyées durant le cycle autonettoyant, mais peuvent devenir suffisamment chaudes pour cuire les résidus. Nettoyez-les avant de déclencher le cycle autonettoyant. Les résidus brûlés peuvent se nettoyer avec une brosse de nylon et de l'eau ou un tampon à récurer en nylon. Veillez à ne pas endommager le joint d'étanchéité.

Évitez d'endommager l'appareil durant son transport

Pour éviter d'endommager votre cuisinière durant son transport à l'intérieur où à l'extérieur de votre demeure ou lors d'un déménagement, prenez les précautions suivantes:

1. Revissez à fond les vis de nivellement de l'appareil.
2. Retirez les grilles du four ainsi que les ustensiles remisés dans le tiroir de rangement.
3. Utilisez du ruban adhésif pour attacher fermement la porte et le tiroir au châssis. Attachez le câble d'alimentation à la cuisinière de la même façon.
4. Utilisez un diable et attachez la cuisinière solidement à celui-ci à l'aide de courroies. Couvrez l'appareil avec une couverture épaisse, afin d'éviter tout risque d'égratignures ou de bosses à l'appareil.
5. Évitez de tirer ou de pousser sur le panneau de contrôle lorsque vous bougez l'appareil.